

Chaudronnerie de la Villette

INSTALLATION D'USINES
ET
LABORATOIRES

POUR

FABRIQUES DE LIQUEURS
et Sirops
par la vapeur et le feu nu

MÉDAILLES D'OR
Paris 1878
Paris 1889

MEMBRES du JURY
Anvers 1894
Bordeaux 1895



E. BRÉHIER & Cie

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS, BREVETÉS S. G. D. G.

50 & 52, rue de l'Ourcq, 50 & 52

PARIS

Adresse Télégraphique :
CHAUDRONNERIE-PARIS

TÉLÉPHONE
N° 413.92

Annulant les précédents

Voir Conditions générales page 2

CONDITIONS GÉNÉRALES

Toutes les marchandises sont livrables à Paris, agréées en nos ateliers et payables à Paris suivant l'usage (sauf conventions contraires ou compte ouvert) : *Partie à la commande et le solde à la livraison* (Escompte 2 %).

Pour l'étranger, le règlement se fait un tiers à la commande, et le solde avant l'expédition, en monnaie française ou valeurs sur maisons de banque ou de commerce bien connues.

Nos traites ou acceptations de règlement n'opèrent ni novations, ni dérogations à la clause attributive de juridiction qui fixe le paiement à Paris.

Le **port et l'emballage** sont à la charge des clients, ainsi que les frais de *douane* et d'*octroi*.

Tous les soins étant apportés à nos expéditions, les compagnies de transport ayant accepté les colis et étant responsables, la maison est dégagée des risques de route.

L'emballage est facturé net suivant débours.

Sauf avis contraire, les marchandises sont expédiées en petite vitesse ; mais, dans certains cas, il est préférable, lorsque les distances ne sont pas très grandes, d'employer la grande vitesse qui permet quelquefois un emballage moins coûteux.

Les **frais de montage et mise en marche** des appareils, s'il y a lieu, comprenant : le voyage de l'ouvrier monteur, son temps, sa nourriture, son logement sont à la charge du client.

Tous nos appareils sont essayés en nos ateliers et garantis contre tout vice de construction, sans engager notre responsabilité au-delà du remplacement des pièces défectueuses.

Les **débits ou production** indiqués pour certains appareils sont approximatifs et basés sur des moyennes ; les conditions de fonctionnement pouvant varier suivant le mode d'installation et les exigences des locaux.

Les dessins et clichés du catalogue ne sont faits que pour donner au client une idée générale des appareils représentés. Nous nous réservons d'en modifier la construction, la forme et les détails, chaque fois que l'expérience nous en aura fait reconnaître la nécessité.

Les prix portés au présent catalogue peuvent être modifiés selon les cours sans avertissement préalable.

Les **prix des appareils,** dont les accessoires peuvent être supprimés ou modifiés suivant leur application spéciale, seront envoyés sur demande adressée avec les renseignements nécessaires.

Voir Conditions générales page 2

N. B. — *Les dessins et clichés de ce Catalogue sont faits pour donner au Client une idée générale des appareils. Nous nous réservons d'en modifier la construction, forme et détails, chaque fois que l'expérience et les avis des praticiens nous en auront fait reconnaitre la nécessité.*

Les prix portés à ce Catalogue peuvent être modifiés, sans avis préalable, suivant le cours des métaux et d'après les perfectionnements apportés.

VOIR CONDITIONS GÉNÉRALES, PAGE 2

ADRESSE TELEGRAPHIQUE : CHAUDRONNERIE-PARIS

TÉLÉPHONE n° 413.92

TABLE DES MATIÈRES

CONDITIONS GÉNÉRALES, page 2

Voir Conditions générales page 2

ALAMBICS D'ESSAI

Petit Alambic à bain-marie

Ancien modèle avec col de cygne, et fourneau en tôle pour charbon de bois.

Le même Alambic se fait avec chauffage à alcool sans augmentation de prix.

302



CAPACITÉ du bain-mar. en litres	PRIX	
	Alambic complet	Emballage
1/2 l	50 »	[illegible]
1	60 »	2 »
2	[illegible]0 »	3 »
3	110 »	3 »
4	130 »	4 »

Tous les PRIX portés à ce [illegible] sont ANNULÉS [illegible] FRANCO sur demande

Alambic SALLERON

Petit modèle avec ballon en verre..		28 fr.
— —	en cuivre.	30 »
Grand modèle —	en cuivre.	40 »

Ces prix comprennent la boîte qui renferme l'appareil complet avec un alcoomètre et la table de correction.

Alambic BRÉHIER

dit " **Modèle Médicis** "

à réfrigérant superposé

Ce modèle de forme élégante présente en outre l'avantage d'être peu encombrant.

Il peut se chauffer sur tout fourneau à gaz, pétrole, charbon, alcool.

28



CAPACITÉ du bain-mar. en litres	PRIX	
	Alambic avec lampe à alcool	Boîte spéciale et Accessoires (1)
1/2 l	45 »	5 »
1	55 »	7 »
1 1/2	65 »	9 »
2	80 »	10 »
3	100 »	12 »

(1) Alcoomètre et table de correction.

INSTRUMENTS DE MESURES ALCOOMÉTRIQUES

Alcoomètre de 0 à 35°........	3 »
— — 35 à 70°........	3 »
— — 70 à 100°........	3 »
Thermomètre à mercure -- 10 + 50	3 »
Eprouvette à rainure spéciale.....	1 50
Table de correction..............	0 50
Trousse pochette renfermant les instruments précédents dans une gaine spéciale..................	18 »
Alcoomètres étalons contrôlés :	
de 0 à 20° par 1/5...........	5 50
— 20 à 40 —	5 50
— 40 à 60 —	5 50
— 60 à 80 —	5 50
— 80 à 100 —	5 50
Alcoomètre centésimal de Gay-Lussac (0 à 100°)...............	2 50
Aréomètre Beaumé pour liquides plus lourds que l'eau...........	3 »
moins — —	2 50
Thermomètre à alcool - 20 à + 60°	2 50
— à mercure - 20 à + 110°	4 »
Le même, sur buis................	5 »
— — 1/2 plaque cuivre	
Densimètres de tous degrés et de toutes dimensions..............	

La Maison se charge en outre de fournir tous accessoires pour essais alcoométriques.

Voir Conditions générales page 2

ALAMBIC A BAIN-MARIE

Pour Distillateurs-Liquoristes, Parfumeurs, Pharmaciens

SERPENTIN EN **Étain fin**



CHAUFFAGE A **Feu nu**

Tous ces Alambics peuvent être, sur demande, disposés sur un fourneau en tôle pour chauffage au bois, au gaz ou au pétrole, ou sur un fourneau en maçonnerie dont nous pouvons fournir le plan sur demande.

La *capacité* indiquée au tableau ci-dessous est celle du bain-marie.

Le *système Soubeyran* consiste à conduire par un tuyau mobile la vapeur de la cucurbite sous la grille placée au fond du bain-marie pour la distillation des fleurs.

Capacité en Litres (1)	ALAMBIC COMPLET AVEC CERCLES sans oreilles ni boulons	ALAMBIC COMPLET AVEC CERCLES à oreilles et boulons (2)	Emballage	Système SOUBEYRAN Page 5	FOURNEAU EN TOLE Prix (3)	FOURNEAU EN TOLE Emballage
5	125 »	140 »	7 »	20 »	20 »	4 »
6	140 »	155 »	8 »	20 »	22 »	4 »
8	160 »	175 »	8 50	22 »	25 »	4 50
10	175 »	190 »	9 50	22 »	32 »	5 »
15	215 »	232 »	11 »	25 »	35 »	6 »
20	250 »	267 »	12 »	25 »	38 »	7 »
25	285 »	305 »	14 »	25 »	40 »	8 »
30	325 »	350 »	16 »	28 »	45 »	9 »
35	350 »	375 »	18 »	28 »	48 »	10 »
40	375 »	400 »	20 »	28 »	50 »	10 »
45	420 »	435 »	22 »	30 »	55 »	12 »
50	440 »	465 »	23 »	30 »	60 »	14 »
60	475 »	500 »	24 »	35 »	[illegible] »	15 »
70	515 »	540 »	26 »	35 »	85 »	16 »
80	550 »	580 »	28 »	35 »	100 »	18 »
100	625 »	655 »	31 »	42 »	110 »	20 »
125	700 »	730 »	35 »	45 »	120 »	21 »
150	800 »	830 »	39 »	45 »	135 »	23 »
175	935 »	965 »	43 »	50 »	155 »	25 »
200	1.025 »	1.055 »	48 »	55 »	170 »	28 »
250	1.200 »	1.230 »	54 »	55 »	205 »	31 »
300	1.350 »	1.380 »	60 »	55 »	250 »	35 »

Tous les prix portés à ce [illegible] sont ANNULÉS
Devis sur demande

OBSERVATIONS

(1) Alambics d'essai, page 4.

(2) Jusqu'à 20 litres inclus les cercles à oreilles sont à boulons mobiles à tête ronde ergotée; à partir de 25 litres les boulons sont à bascules pour faciliter la manœuvre.

(3) Le fourneau est disposé pour pouvoir être garni en terre à four.

Nous faisons le foyer à *retour de flamme* moyennant une augmentation du 1/4 sur les prix du fourneau.

Voir page 6 les accessoires :
Colonne à fleurs.
Vase extractif.
Colonne à rectifier.
Bain-marie percé.
Séparateur des flegmes (catalogue spécial).

N.-B. — Tous les prix ci-dessus sont établis pour un travail soigné, exécuté dans de bonnes conditions de matière et de main-d'œuvre.
Nous faisons un article inférieur moyennant une diminution de 10 °/₀.

Voir page 8 et suivantes les Alambics à vapeur.

Voir Conditions générales page 2

APPAREILS DIVERS

S'appliquant sur les Alambics

COLONNE PISTORIUS

pour rectifier les alcools et les remonter en degrés

Cette colonne se compose, suivant la grandeur de l'alambic, d'un nombre variable de cuvettes à lentilles avec obturateur. La première reçoit l'eau froide qui se déverse par son trop plein dans la deuxième, et, ainsi de suite, jusqu'à la plus basse qui repose sur l'alambic ; de sorte que les vapeurs d'alcool montant en sens inverse, il en résulte que les *produits aqueux entraînés* par ces vapeurs sont condensés au fur et à mesure, et que l'alcool, ainsi séparé des produits inférieurs et des *mauvais goûts* par une condensation rapide et progressive, sort du serpentin remonté en degrés et complètement *exempt d'impuretés.*

47



Contenance	PRIX	Emballage	Contenance	PRIX	Emballage
1l	35f		35l	135f	
2	40		40	150	
3	45		50	160	
4	50		60	170	
5	55		70	180	
6	62		80	190	
8	70		100	210	
10	85		125	250	
15	95		150	270	
20	110		200	300	
25	120		250	350	
30	130		300	400	

Ces prix sont basés sur la contenance du bain-marie de l'alambic ; ils comprennent le manchon d'allongement pour le col de cygne.

APPAREIL DE RECTIFICATION s'adaptant au Réfrigérant

(Page 19)

APPAREIL SOUBEYRAN pour la distillation des fleurs

S'ajoute à l'alambic ; il consiste en un tuyau prenant sur la cucurbite et conduisant la vapeur de celle-ci sous une grille au fond du bain-marie.

(Voir les prix : page 4, à la 5e colonne)

COLONNE POUR DISTILLATION DES FLEURS
avec diaphragmes mobiles et vase extractif

pour l'extraction des produits impurs entraînés par la distillation

La colonne à fleurs sert à extraire le *parfum* et les *essences* des plantes odoriférantes sans les mélanger au liquide servant à les extraire.

Elle se place sur la cucurbite quand on opère avec de l'eau et sur le bain-marie si on distille avec de l'alcool.

Les *fleurs* sont placées sur des grilles mobiles pour les diviser afin de les mieux épuiser. C'est une application plus commode du système Soubeyran.

Le *vase extractif* placé au bas de la colonne peut à volonté en être séparé ; il sert à retenir les *produits visqueux* et souvent colorés dissous par les vapeurs et qui, retombant dans l'alambic, en altéreraient le produit.

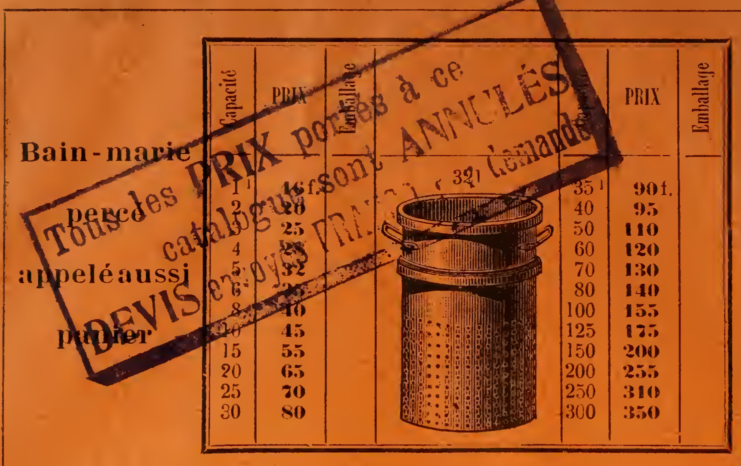
303

Capacité	PRIX	Emballage	Capacité	PRIX	Emballage
1l	25f		35l	175f	
2	35		40	185	
3	38		50	205	
4	43		60	225	
5	50		70	240	
6	60		80	260	
8	70		100	295	
10	85		125	330	
15	100		150	365	
20	120		200	400	
25	140		250	475	
30	160		300	540	

Prix basés sur la contenance du bain-marie et comprenant le manchon.

Le robinet placé au bas du cylindre sert à extraire ces impuretés pendant l'opération, et cela sans aucune perte de vapeur, en raison d'un dispositif spécial.

Bain-marie percé appelé aussi panier pour la distillation des fleurs et plantes



Capacité	PRIX	Emballage	Capacité	PRIX	Emballage
1 l	16 f.		35 l	90 f.	
2	20		40	95	
[illegible]	25		50	110	
4	[illegible]		60	120	
5	32		70	130	
6	[illegible]		80	140	
8	40		100	155	
10	45		125	175	
15	55		150	200	
20	65		200	255	
25	70		250	310	
30	80		300	350	

Le bain-marie percé s'emploie aussi bien avec l'alambic à feu nu qu'à vapeur. Il sert à la fabrication des eaux aromatiques ; de sorte que les plantes, fleurs ou graines ne pouvant s'attacher aux parois chauffées ne peuvent s'y brûler, par conséquent ne donnent pas de mauvais goût et le parfum n'est pas altéré.

De plus, quand les plantes sont épuisées le vidage en est plus facile que si les plantes étaient dans la cucurbite. On enlève le panier, le vide, le charge à nouveau et on le remet dans l'alambic où reste encore l'eau chaude de l'opération précédente. D'où économie de temps et de combustible.

ALAMBIC A FEU NU

pour usages multiples

Avec bain-marie, couvercle analyseur et rectificateur E. B.

Joints simples et rapides

Voir Rectificateur E. B. pages 18 et 19

Description de l'Alambic multiple E. B.

Cet appareil est très pratique pour les débutants, il occupe peu de place, peut facilement être *déplacé et rangé* à chaque opération. Il permet pour les commençants de faire des petites fabrications à peu de frais; il a son utilité chez les *Liquoristes, Parfumeurs, Pharmaciens, Chimistes, Confiseurs, etc.*

Le Fourneau A se fait pour chauffer au bois, au charbon ou au gaz.

La Cucurbite B destinée aux distillations simples, de *Plantes, Fruits, Bois de Parfumerie, Marcs, Cidre, Vins,* etc., etc., et, pour ces derniers, il donne au premier jet avec son couvercle séparateur des flegmes et son *rectificateur* placé sur le réfrigérant des eaux-de-vie bon goût *sans repasse* à *60°* et *70°* et même au-dessus. La chaudière peut être employée comme bassine à sirops, à confitures, à caramel, etc.

Le Bain-marie C, en cuivre étamé, sert d'abord aux distillations de produits s'altérant au feu nu et distillant à des basses températures; il sert aussi à la fabrication des extraits et des pommades.

Le Couvercle Analyseur D sert à séparer les alcools de tête, les vapeurs d'eau et les huiles empyreumatiques qui retombent d'elles-même, se redistillent dans l'alambic et donne ainsi des *eaux-de-vie bon goût.*

Le Rectificateur F reçoit les vapeurs alcooliques après qu'elles ont passé par le col de cygne E. Il sert lorsqu'on distille des jus très faibles en degré pour en tirer des *eaux-de-vie sans repasse* et aussi pour *remonter* des eaux-de-vie en degrés et en faire des alcools à 90 ou 95°. Les vapeurs d'eau et les flegmes entraînés qui ont franchi l'analyseur s'y arrêtent, s'y condensent, et les vapeurs *bon goût* à haut degré continuent leur chemin pour venir au serpentin du **Réfrigérant G** où elles se refroidissent pour sortir finies au numéro sept.

Pièces principales

A Fourneau en tôle.
B Cucurbite.
C Bain-marie.
D Couvercle analyseur.
E Col de cygne.
F Rectificateur.
G Réfrigérant.
H Support du dit.

Accessoires

1 Douille de remplissage.
2 Boulons tournant.
3 Vidange du rectificateur.
4 Trop plein du dit.
5 Alimentation du réfrigérant.
6 Vidange du dit.
7 Sortie du serpentin.
8 Trop plein du réfrigérant.

CAPACITÉ du Bain-marie......	6	10	15	20	30	40	50	60	80	100	150
PRIX avec couvercle analyseur sans fourneau ni rectificateur E. B.	130	165	200	225	295	350	400	450	510	580	750
PRIX du fourneau..............	34	38	45	50	55	65	70	75	85	110	140
PRIX du rectificateur.........	55	62	[illegible]	70	80	82	85	90	95	115	125
PRIX Emballage............	8	9	11	12	15	20	25	28	30	38	45

Tous les PRIX portés à ce catalogue sont ANNULÉS
DEVIS envoyés FRANCO sur demande

Voir Conditions générales page 2

ALAMBIC-BASSINE BASCULANT

A DOUBLE USAGE

CHAUFFAGE A VAPEUR PAR DOUBLE FOND

Servant à volonté de Bassine à sirops ou d'Alambic



La fermeture du couvercle est hydraulique dans une gorge circulaire *ad hoc;* une disposition spéciale, avec diaphragme à l'intérieur sous le couvercle, divise les vapeurs lorsqu'on l'emploie comme alambic, en sépare les flegmes, ce qui permet d'obtenir des résultats, avec cet appareil à deux fins, aussi bons qu'avec un alambic ordinaire à chapiteau élevé.

Le même type se fait aussi sans basculement, sur table ou trois pieds.

Capacité en litres	30	50	75	100	[illegible]	150	200	[illegible]	300	350	400
PRIX comprenant les deux supports et le système de basculement	420	[illegible]	715	840	[illegible]	1050	1190	[illegible]	1450	1510	1580
Emballage	30	40	[illegible]	50	55	60	70	80	90	100	110

Tous les PRIX portés à ce catalogue sont ANNULÉS
DEVIS envoyés FRANCO sur demande

Voir page 11 l'Alambic à vapeur, système basculant et à grand rendement

Voir Conditions générales page 2

ALAMBIC A TÊTE DE MAURE

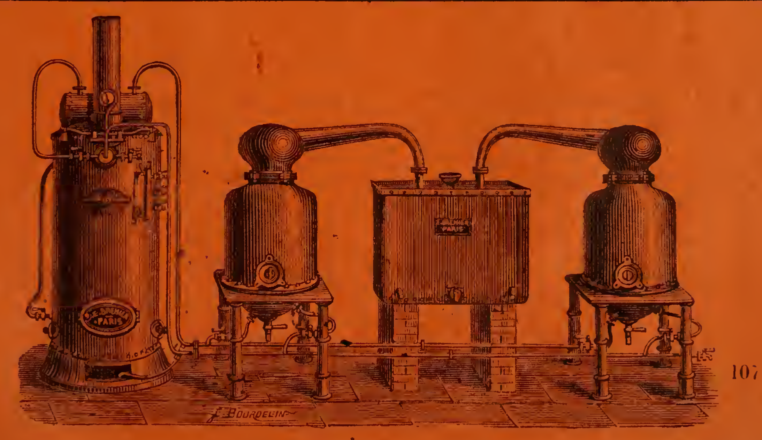
DIT ALAMBIC A KIRSCH



Sur demande, nous adoptons à ces alambics notre tampon de décharge à fermeture instantanée. *(Voir page 13 et page 19.)*

Capacité	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
PRIX sans tampon	600	700	850	1050	1250	1460	1500	1600	1700	1800	1950
Tampon à boulon tournant	60	80	80	85	100	100	100	120	130	130	150
— à fermeture instantanée	70	90	90	95	115	115	115	140	160	160	185
Table en fonte	63	70	72	92	105	115	125	135	150	155	160
Emballage	45	50	55	65	75	85	95	110	115	120	125

L'avantage du montage sur table en fonte, au lieu de trois colonnes simples, est de rendre le chargement de l'appareil plus facile en permettant de monter sur le bord de la table.



Ensemble de deux appareils à vapeur réunis pour un seul réfrigérant

APPAREILS A GRANDE SURFACE DE CHAUFFE

PAR DOUBLE FOND, SERPENTIN & BARBOTTEUR

Pour Plantes, Bois, Fleurs, Absinthe, etc.

TYPE DIT A ABSINTHE



TYPE A FLEURS & BOIS DE PARFUMERIE



Chacun de ces appareils peut, au gré du client, être garni d'une enveloppe calorifuge en tôle et feutre ou en bois cerclé de cuivre, et peut être monté sur table.

Voir les Condenseurs spéciaux, page 17

Voir Conditions générales page 2

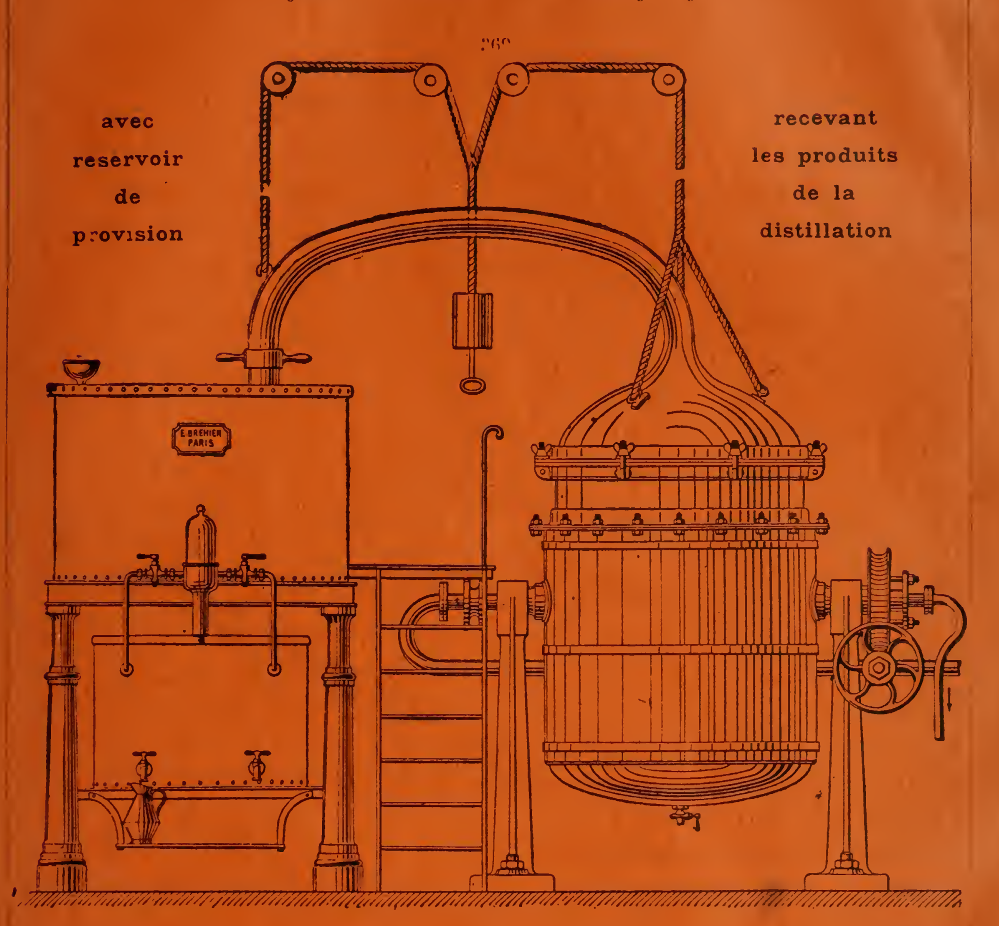
ALAMBIC

à grand travail et grande surface de chauffe

SYSTÈME A RENVERSEMENT

Chauffant à vapeur ou à bain-marie

Système E. BRÉHIER & Cie, breveté s. g. d. g.



Ce nouvel appareil est appelé à rendre de grands services pour la distillation des bois, fleurs, racines ou plantes occupant de gros volumes eu égard à leur rendement et pour la distillation où on a à recueillir de grandes quantités d'eau parfumée pour une petite quantité d'essence.

Le réservoir d'approvisionnement peut varier de forme et capacité et être à compartiments pour recevoir le produit de plusieurs opérations et séparer les différentes natures ou qualités.

Voir Conditions générales page 2

MACÉRATEUR-EXTRACTEUR-DIGESTEUR

à distillation continue

ET

COLORATEUR A ABSINTHE

Système E. BRÉHIER & Cie, breveté s. g. d. g.

Capacité en litres	PRIX avec table et support	Emballage	Capacité en litres	PRIX avec table et supports	Emballage
300 lit.	1.250 f		800 lit.	1.075 f	
350	1.330		900	2.050	
400	1.400		1.000	2.130	
450	1.520		1.100	2.250	
500	1.650		1.200	2.370	
600	1.750		1.500	2.690	
700	1.880		2.000	3.250	

Cet appareil est basé sur le principe des digesteurs employés par la pharmacie pour *obtenir les extraits* de *plantes* ou de *racines*. Il en diffère dans sa construction afin de pouvoir traiter de plus grandes quantités sans exiger un grand emplacement.

On y obtient l'épuisement complet de la matière avec une faible et même quantité de liquide.

Il est employé comme *digesteur* dans un grand nombre de préparations *alcooliques* et *éthériques* en raison de son avantage de faire repasser plusieurs fois sur les plantes les vapeurs condensées qui s'échappent pendant la macération à chaud.

Il permet de *recueillir* par la distillation, après chaque opération, l'alcool retenu par les plantes.

Cet appareil est très apprécié par le distillateur-liquoriste pour la *coloration des absinthes.* Dans ce cas, la distillation de l'alambic à absinthe vient directement dans le serpentin du colorateur, s'y condense, arrive liquide sur les plantes qu'elle imbibe au fur et à mesure. *(Voir page 13 le dispositif spécial.)*

De plus, cet appareil peut servir d'alambic ordinaire pour les emplacements exigus qui ne permettent pas le réfrigérant latéral.

INSTALLATION DE DEUX APPAREILS A ABSINTHE
AVEC COLORATEUR (E. B.) COMMUN



AVANTAGES DU DISPOSITIF CI-DESSUS

1° A capacité ou production égale d'appareil, **il occupe moins de place** que tous les autres systèmes.

2° Pas de **déperdition** d'alcool, pas d'**évaporation** ni de **coulage**, le travail se faisant à l'abri de l'air et sans transvasement au broc.

3° La distillation et la macération se faisant en une seule opération, il y a **économie** de main-d'œuvre et **supériorité** dans les produits obtenus.

4° Pour les maisons ayant la **compression d'air** il n'y a besoin d'aucun récipient de distribution (1), et l'absinthe colorée peut être **envoyée directement** dans les foudres de provision. De plus, la pression d'air agissant, pour sa part, dans l'extraction de la matière colorante, il y a **économie** de plante et **supériorité** de qualité.

5° On peut, *après chaque opération*, **sans aucune manutention**, procéder à la distillation des plantes de la coloration pour en extraire l'alcool dont elles sont imprégnées.

6° On peut y adapter le **rectificateur E. B.** de la page 18, si on désire rectifier ou remonter l'alcool en degrés.

7° Le colorateur peut, fonctionnant seul, servir au besoin d'**alambic ordinaire.**

N. B. — *Les tampons de charge et décharge sont : ou à fermeture instantanée à frottement, ou à boulons tournants ou à vis de pression.*

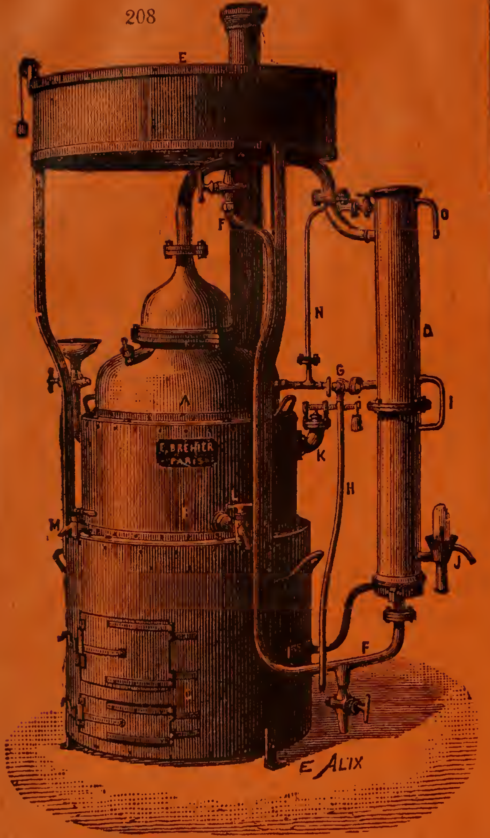
(1) **Voir Récipients de distillation, page 20.**

Voir Conditions générales page 2

NOUVEL APPAREIL A DISTILLER

CHAUFFANT PAR LA VAPEUR SATURÉE

Système E. BRÉHIER, breveté s. g. d. g.



CAPACITÉ en LITRES	POUR les LIQUIDES	POUR les MARCS
150	970 fr.	1.050 fr.
200	1.150	1.220
250	1.350	1.435
300	1.680	1.800
400	2.100	2.250
500	2.650	2.800

LÉGENDE

A Alambic en cuivre étamé contenant le vin, le cidre, la lie, les marcs ou tout autre produit à distiller.
B Chaudière en tôle contenant l'eau et donnant la vapeur saturée à une température de 100 à 120 degrés centigrades.
C Fourneau en tôle avec cheminée dépassant le réservoir à eau.
D Condenseur en deux parties démontables pour le nettoyage.
E Réservoir d'eau froide alimentant le condenseur.
F Tuyau partant du réservoir et distribuant l'eau au bas du réfrigérant.
G Robinet à deux distributions pour la rétrogradation à l'alambic et l'extraction des mauvais goûts.
H Tuyau d'extraction des mauvais goûts au début de l'opération.
I Tuyau de communication du condenseur au réfrigérant.
J Sortie de l'alcool bon goût et éprouvette contenant l'alcoomètre.
K Soupape de sûreté de la chaudière produisant la vapeur.
L Robinet pour le vidage des vinasses à la fin de chaque opération.
M Robinet de jauge de la chaudière, indiquant la hauteur maximum de l'eau et son minimum.
N Tuyau conduisant à volonté l'eau chaude du condenseur à l'alambic. Il sert, par l'addition de cette eau au produit à distiller, à modérer la marche.
O Trop-plein du condenseur.
P Entonnoir avec robinet pour l'introduction de l'eau à la chaudière.
Q Robinet servant à vider l'eau du réservoir et du condenseur.

Voir à la page suivante la description

Voir Conditions générales page 2

DESCRIPTION DU NOUVEL APPAREIL

Il est inutile de faire ressortir ici les avantages de la distillation par la vapeur sur la distillation à feu nu; tous les praticiens en connaissent la supériorité, et les produits ainsi obtenus sont toujours préférés sur les marchés. Aussi toute la grande industrie des alcools ayant complètement renoncé au chauffage à feu nu, on cherchait depuis longtemps le moyen d'appliquer aussi la vapeur à la petite distillation et même aux appareils portatifs.

Ce moyen, à première vue, paraît très simple; remplacer le fourneau par une chaudière à vapeur; mais l'addition de cette chaudière d'abord, puis les serpentins ou double-fonds à ajouter aux alambics pour la circulation de la vapeur, augmentent beaucoup, et souvent doublent le prix de l'appareil, surtout pour les petits. En outre, on n'a pas partout des gens familiarisés avec l'emploi de la vapeur, sa conduite et la surveillance des appareils nécessaires; puis, aussi, on redoute les accidents qui peuvent résulter de l'inexpérience.

Avec notre nouveau système à vapeur saturée (breveté s. g. d. g.), toutes ces appréhensions disparaissent, attendu qu'il n'y a pas de chaudière à vapeur. L'appareil est disposé comme pour le chauffage à bain-marie, n'ayant de l'eau que dans la partie inférieure, et c'est la vapeur saturée de ce bain-marie, élevée à 110 degrés, qui, en enveloppant les parois de l'alambic, lui transmet sa chaleur. Le système de condenseur à alimentation constante et rationnelle se compose de deux parties : celle du haut posée sur un tuyau de rétrogradation à la cucurbite avec un robinet à deux distributions, dont une sert pour séparer les mauvais goûts au début et à la fin de l'opération et les rejeter au dehors, et l'autre pour réintroduire à l'alambic les petites eaux et les produits qui n'ont pas atteint le degré alcoolique exigé. La partie inférieure du condenseur sert à condenser et refroidir l'alcool qui a atteint le degré et qui en sort par l'éprouvette, laquelle est disposée pour recevoir un alcoomètre qui permet de voir le degré de la distillation pendant le temps de l'opération.

En résumé, avec cet appareil, les produits à distiller ne peuvent jamais se carboniser ni se sécher autour des parois comme dans les appareils à feu nu et donner le goût de feu, si désagréable au palais. A partir de 200 litres, il peut servir *à la distillatiou des marcs, par l'addition d'une grille qui les empêche de se déposer et s'attacher au fond, et d'un tampon de décharge par le bas, qui permet d'extraire les marcs sans démonter l'appareil*. Ces qualités, jointes à celles de donner *sans repasse des Eaux-de-Vie bon goût*, à 60 degrés, lui assurent la préférence de tous les bouilleurs de cru.

Voir Conditions générales page 2

ALAMBIC A VAPEUR

Le double fond est muni de notre diviseur de vapeur répartissant uniformément la chaleur



Le serpentin est en étain fin Réduction de prix pour serpentin en cuivre

Cet Alambic est en cuivre étamé et double fond en fonte; le serpentin est en **étain fin** et contenu dans une bâche en tôle.

Nous supportons généralement l'alambic sur une table en fonte posée sur 4 pieds.

On peut supprimer cette table en fonte en supportant l'alambic sur 3 pieds; mais cette disposition, outre qu'elle donne moins d'assise, a l'inconvénient de ne pas permettre de poser à proximité de l'appareil les instruments d'usage fréquent.

Le chapiteau est muni d'une **grille d'obturation** qui arrête les entraînements, et d'une **soupape de sécurité** supprimant les dangers d'explosion.

Nous pouvons adapter à cet alambic un tampon de décharge à **fermeture instantanée** ou le tampon ordinaire à **boulons tournants.**

CAPACITÉ	25	50	75	100	150	200	300	400	500	600	700	800	1.000
Alambic sans tampon[1]	335	500	590	700	850	1.000	1.200	1.300	1.500	1.600	1.700	1.820	1.950
Tampon de décharge à boulons tournants..	»	»	»	60	80	80	80	100	100	100	120	130	150
Tampon instantané Bréhier, br. S.G.D.G.	»	»	»	70	90	90	90	115	115	115	140	160	185
Table en fonte sur 4 pieds..............	50	55	57	60	63	70	90	100	110	120	130	145	155
Pieds en fonte, l'un ..	7	7	8	8	8	12	12	15	15	15	15	18	20
Support en tôle pour réfrigérant	7	10	12	14	18	20	28	32	35	40	47	55	65
Emballage...........	25	30	35	40	45	50	60	70	80	90	100	105	110

[1] Ces prix comprennent le réfrigérant en tôle.

Voir Conditions générales page 2

CONDENSEURS E. BRÉHIER

Brevetés s. g. d. g.

DÉMONTABLES ET NETTOYABLES

DANS TOUTES LEURS PARTIES

Sans le recours à des Ouvriers spéciaux



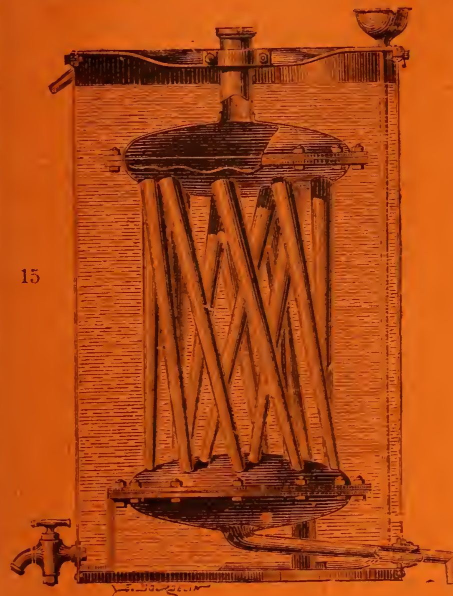
TYPE No 1

A lentilles et diaphragmes perforés ; tubes disposés en hélice, divisant la condensation et multipliant les surfaces réfrigérantes.

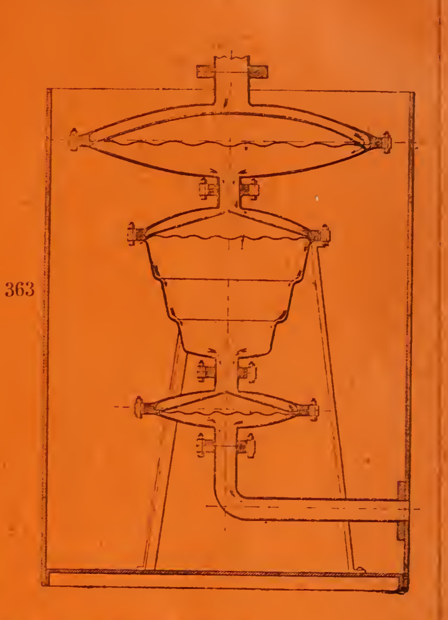
TYPE No 2

A lentilles et diaphragmes dentelés ; convexe avec cône à gradins répartissant le liquide sur une plus grande surface réfrigérante.

15



363



AVANTAGES DES DEUX SYSTÈMES

Dans toutes les distillations autres que les liquides, telles que : *plantes, fleurs, graines, sciures de bois, etc.*, le serpentin ordinaire a l'inconvénient de ne pouvoir se nettoyer autrement que par le soufflage. De plus, ne se composant que d'un seul tube, *il s'engorge*, quelquefois même se bouche au point d'occasionner une explosion. Il faut alors démonter le serpentin et le dessouder pour arriver à le déboucher, ce que l'on n'obtient qu'après l'avoir coupé à plusieurs places.

Avec ces condenseurs, le bouchage ne peut avoir lieu. S'il y a entraînement, les matières s'arrêtent sur l'obturateur ou diaphragme placé dans la première lentille, et si elles passent, elles ne peuvent, en raison du nombre de tubes dans le type no 1 et de la grande surface de dentelure du diaphragme dans le type no 2, les boucher complètement. Conséquemment, **plus d'explosion.** Pour le nettoyage, il suffit de dévisser les boulons de cette lentille et laver. A la rigueur, on démonte la deuxième lentille.

Le type no 1 peut se faire en fer, cuivre, étain ou plomb ; mais pour les distillations spéciales, où il faudrait un accès de nettoyage plus facile que dans les tubes, le type no 2 est préférable ; de plus, il peut se faire en fonte émaillée ou galvanisée, et aussi en grès, pour produits chimiques.

Voir Conditions générales page 2

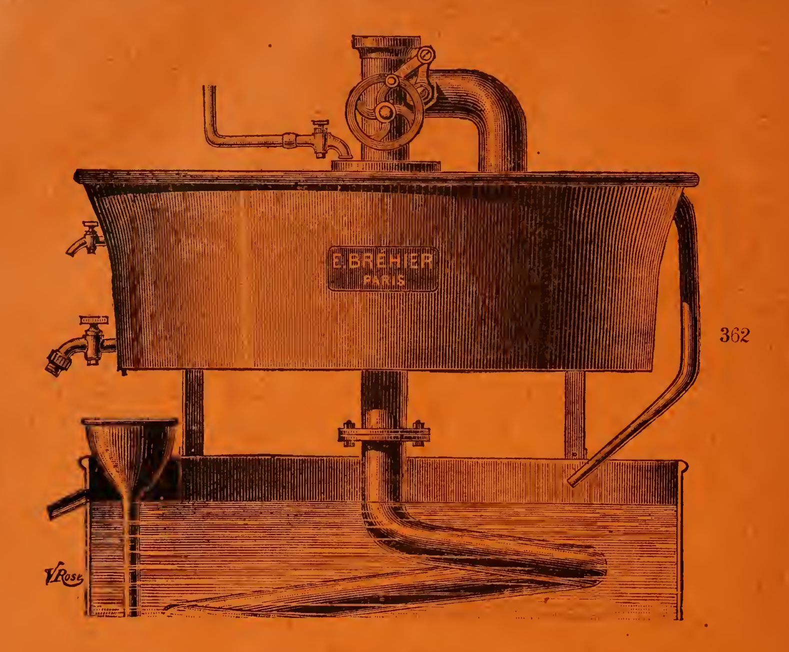
RECTIFICATEUR BRÉHIER

Breveté S. G. D. G.

S'ADAPTANT SANS AUCUN CHANGEMENT

AUX ALAMBICS EXISTANT A VAPEUR OU A FEU NU

Permettant à volonté de conserver les flegmes ou de les renvoyer à l'alambic



L'addition du rectificateur à un alambic a pour but d'éviter la repasse en produisant, du premier jet, des eaux-de-vie rectifiées à 60 ou 70° avec des jus faibles. — Avec des flegmes ou des eaux-de-vie de première distillation, on arrive même à 85 ou 90°. Il en résulte que la quantité de flegmes est considérablement diminuée. Le rectificateur Bréhier est composé d'un réservoir en cuivre étamé placé au-dessus du réfrigérant qui le supporte par des pieds en fer. A l'intérieur de ce réservoir, la marche des vapeurs est contrariée pour faciliter la séparation des flegmes dont le retour à l'alambic peut s'effectuer à volonté par un tube-siphon à robinet.

La disposition du col de cygne au-dessus du réservoir permet de supprimer la rectification du produit par la simple manœuvre d'un volant agissant au moyen d'une bielle sur deux papillons, de telle sorte que **l'un des conduits reste toujours ouvert.**

Un anneau diviseur, placé à la partie médiane du rectificateur, répartit l'eau sur toute la surface réfrigérante. Le trop plein s'écoule par celui du réfrigérant.

Contrairement à tous les appareils similaires actuellement en usage, sa simplicité permet de ne pas le démonter lorsqu'il ne sert pas ; **un simple quart de tour** au petit volant des vannes suffit pour remettre l'alambic à l'état simple.

Voir les prix page suivante

Voir Conditions générales page 2

RECTIFICATEUR BRÉHIER

Monté sur le Réfrigérant d'un Alambic à vapeur



La figure ci-dessus représente le nouveau rectificateur déflegmateur monté sur un réfrigérant cylindrique ; mais il peut aussi bien se poser sur un réfrigérant rectangulaire possédant un ou plusieurs serpentins, et, dans ce dernier cas, on peut en placer autant qu'il y a de serpentins, sans que l'un nuise à l'autre.

POUR AVOIR UN DE CES APPAREILS, il suffit de nous envoyer trois mesures :

Diamètre de la bague du chapiteau.
Diamètre de l'entrée du serpentin.
Largeur intérieure du réfrigérant, et nous dire la capacité de l'alambic pour déterminer le numéro du rectificateur.

Contenance de l'alambic . .	75 lit.	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Prix du rectificateur.	135 f	160	190	215	240	250	275	300	325	360	400
Emballage	7 »	7.50	8 »	8.50	9 »	10 »	11 »	12 »	13 »	14.50	16.50

Le support pouvant varier en raison du réfrigérant, le prix est en plus

Voir Conditions générales page 2

RÉFRIGÉRANT POUR 2 APPAREILS

AVEC RÉCIPIENTS DE DISTILLATION

dont un à compartiment pour les flegmes

Fonctionnant avec ou sans pression

Système E. BRÉHIER et Cie

345



Avant l'emploi de ces récipients de distillation le produit distillé était simplement recueilli dans des brocs à air libre. Il en résultait de grandes **pertes de degré** par l'évaporation et souvent aussi perte du produit par oubli du distillateur laissant déborder le broc.

La figure ci-dessus représente un réfrigérant pour 2 alambics de différente grandeur. Le produit distillé à sa sortie du serpentin est reçu dans une éprouvette où l'on constate le degré. Cette éprouvette est munie de 2 robinets permettant de **séparer les flegmes des bons goûts**. Celui des deux récipients qui correspond au plus petit alambic est divisé en 2 compartiments dont un sert de réservoir des flegmes des deux alambics. De cet:e facon, on **économise en partie un troisième récipient** tout en respectant la symétrie. Un indicateur de **niveau gradué** est placé sur le devant de chaque récipient et permet de suivre l'opération.

Le tout constitue un ensemble commode, peu encombrant et élégant.

Le **nettoyage** peut être facilité par des **tampons mobiles** que l'on place à l'endroit le plus accessible pour la commodité du **démontage et lavage.**

Pour les maisons possédant une **force motrice** ou **l'air comprimé**, ces récipients sont construits pour envoyer par la pression le produit fabriqué dans les magasins de provisions.

Voir Conditions générales page 2

APPAREILS A EAU DISTILLÉE

APPAREIL BRÉHIER

Système avec alimentateur automatique formant appareil continu



Ce nouveau système d'appareil se recommande par la **simplicité** de tous ses organes, ce qui en facilite le nettoyage et l'entretien.

La disposition de l'alimentateur assure l'arrivée dans la chaudière d'eau déjà chauffée par la condensation des vapeurs au réfrigérant; d'où **économie de temps et de vapeur**. Ce mode d'alimentation permet de maintenir constant le niveau de l'eau dans la chaudière. La forme surélevée du chapiteau permet, par une disposition particulière intérieure, de **retenir toutes les impuretés** entrainées mécaniquement.

Le dessin ci-dessus figure sous l'alambic un récipient où vient s'amasser l'eau distillée que l'on en chasse à volonté par pression d'air ou de vapeur dans le réservoir de provision.

Cet appareil se fait pour chauffage à vapeur ou à feu nu.

Prix et renseignements complémentaires sur demande

Voir Conditions générales page 2

RÉCIPIENTS DIVERS

Dépotoir à alcool

en cuivre étamé

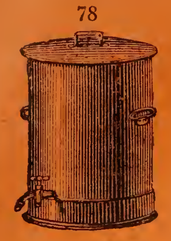
30



Conge

en cuivre étamé

78



Pour fabrication et mélange des sirops et liqueurs

Stagnon

en cuivre étamé

81

Pour essences, eaux et esprits parfumés

Conges. — Ces récipients sont en cuivre étamé, munis d'un couvercle, d'un robinet à raccord pour embouteiller et d'une règle graduée intérieure pour jaugeage. (Voir : Conge à trancher, page 28; Conge à fabrication, page 34.

Capacité en litres	30	40	50	60	80	120	170	220	270	320	430	530	650
Prix............	45	50	60	70	80	105	130	160	185	215	250	280	320
Emballage.......	6	7	8	9	10	12	14	15	18	21	26	30	35

Stagnons. — Ces récipients sont usités chez les parfumeurs, pharmaciens, chimistes, pour conserver les liquides volatils ou parfumés, essences, etc. Ils sont en cuivre étamé et peuvent être, sur demande, munis d'un tube de niveau et d'une échelle graduée.

Capacité en litres	30	50	75	100	150	200	300	400	500	700
Prix...............	35	55	75	95	125	150	200	220	250	325
Emballage.........	6	8	10	11	12	15	18	25	28	35

Avec tube et échelle graduée : de 12 à 25 fr. en plus jusqu'à 100 litres
— — : de 28 à 40 fr. de 150 à 400 litres.

Dépotoir à alcool. — Fermeture hermétique, bouchon à vis, robinet de vidange, échelle graduée, tube de niveau avec couvre-tube

Capacité en litres	150	200	250	300	400	500	600	700	800	900	1000
Prix (1)...............	155	190	220	250	300	335	380	400	425	475	535
Emballage.............	13	16	18	19	25	27	29	30	35	40	45

(1) Ce prix comprend la fourniture du tube de niveau et couvre-tube

Au-dessus de 1000 litres nous construisons des bacs à alcool en tôle noire ou galvanisée. Prix sur demande selon capacité et poids. (Voir page 41).
Dépotoir mesureur de précision page 23.

DÉPOTOIR MESUREUR DE PRÉCISION

Pour mesurage exact des fûts ou autres récipients

270



Dépotoirs à Eau

en tôle galvanisée

CAPACITÉ	PRIX
100	**175**
150	**220**
200	**250**
250	**275**
300	**300**
400	**330**
500	**375**
750	**450**
1.000	**525**

Dépotoirs à Alcool

en cuivre étamé

CAPACITÉ	PRIX
100	**310**
150	**350**
200	**390**
250	**425**
300	**455**
400	**525**
500	**575**
750	**620**
1.000	**700**

La partie supérieure est munie d'une cuvette avec trop-plein qui permet l'emplissage en toute confiance jusqu'au débordement, indice de la capacité exacte.

Par notre système particulier de robinet à 2 effets, dès qu'on le ferme, le tuyau d'écoulement prend air et se vide complètement, ce qui, ne se faisant pas dans les autres systèmes, occasionne des erreurs sérieuses malgré l'exactitude du dépotoir.

Quelle que soit leur capacité, ils se terminent toujours à la partie supérieure par un orifice de petit diamètre pour réduire presque à néant les différences qui se produisent toujours en plus ou en moins sur un vase plein à rase bord et qui devient importante lorsqu'elle est répétée plusieurs fois sur un grand diamètre.

Ces dépotoirs sont construits d'après les prescriptions du service des poids et mesures et peuvent être soumis à son contrôle.

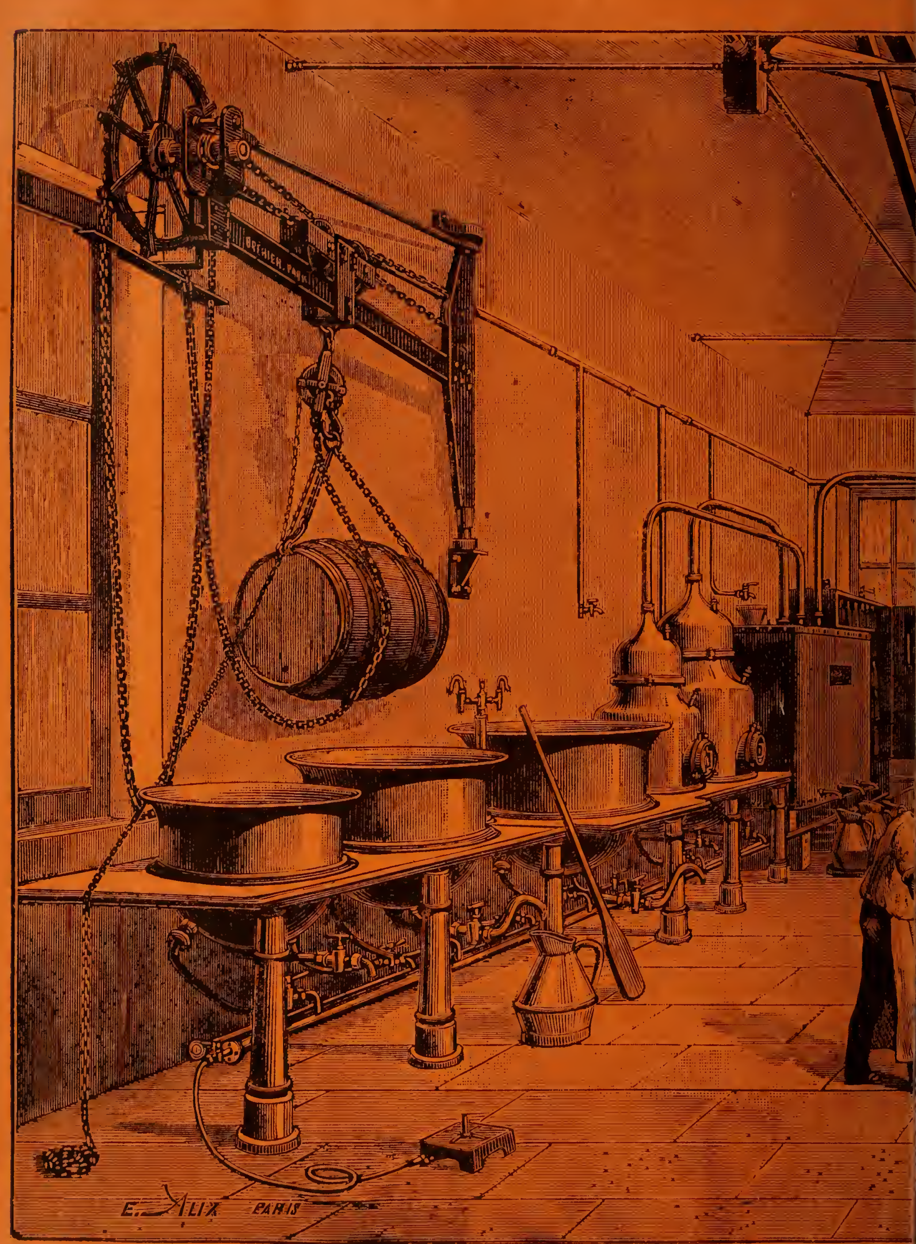
Ils sont en tôle galvanisée pour le jaugeage des futailles à l'eau avec échelle graduée simple, et pour l'alcool ils sont en cuivre étamé avec échelle ascendante et descendante.

Les personnes qui désireraient les faire poinçonner, auront à ajouter aux prix ci-dessus les débours faits à l'Administration et variant en raison de la capacité.

Voir Conditions générales page 2

LABOR

Chauffant pa



Ensemble comprenant les Appareils pour la

Voir page 36 et suivantes di

Voir Conditions générales page 2

ATOIRE

a la Vapeur



abrication des Sirops, Liqueurs et Absinthes

s autres types d'installations

Voir Conditions générales page 2

APPAREILS DE FILTRAGE



1. Filtre simple pour sirops et liqueurs



2. Filtre sur trépied



3. Filtre avec cuvette



4. Filtre double pour matières épaisses

Tous ces appareils sont en cuivre étamé, munis d'un couvercle et d'un robinet de vidange.

Notre type 1 est à simple enveloppe.

Il peut être supporté par un trépied en fer à T *(type 2)* ou par un support quelconque à la demande de l'emplacement.

Nous faisons, sur demande, le pied en fer rond, mais l'appareil est alors moins stable et moins solide.

Pour faciliter l'opération et diminuer la main-d'œuvre, nous construisons *le type 3*, dont le filtre est surmonté d'un réservoir de distribution muni d'un robinet d'écoulement.

Nous accouplons également sur une même table en fer deux ou plusieurs filtres alimentés par une même cuvette. Les prix de cette disposition varient avec le nombre de filtres accouplés. Nous les envoyons sur demande avec renseignements complémentaires.

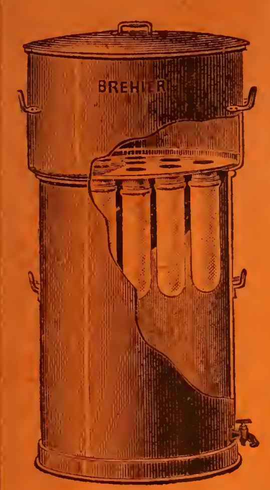
Le type 4 est spécialement destiné au filtrage des *matières épaisses* ne pouvant filtrer à froid. Dans ce but, il est formé d'une double enveloppe dans l'intervalle de laquelle on fait arriver soit un courant d'*eau chaude*, soit un courant de *vapeur à basse pression*. Il peut être fixé sur un trépied ou un support quelconque.

Capacité en litres	8	10	15	20	25	30	40	50
Filtre simple fig. 1	20 fr.	22 fr.	28 fr.	30 fr.	33 fr.	35 fr.	50 fr.	60 fr.
Trépied en fer T	10 »	11 »	13 »	15 50	17 50	19 »	22 »	25 50
Filtre double fig. 4	40 »	45 »	55 »	60 »	65 »	70 »	100 »	120 »
Filtre à cuvette avec support en fer T et porte-éprouvette	»	»	»	»	95 »	105 »	132 »	155 »
Chausse en molleton	3 25	3 50	4 50	5 »	5 75	7 »	7 50	8 »

Voir Conditions générales page 2

FILTRE DIT HOLLANDAIS
OU FILTRE CONGE

376



Ce système, très apprécié par les liquoristes hollandais et belges, est peu employé en France. Cela tient sans doute à ce qu'une grande partie de la capacité du conge ou récipient inférieur est perdue par l'emplacement des poches.

Quoique cela, on ne peut lui retirer son avantage particulier de recueillir la liqueur filtrée, sans évaporation ni réduction de degré, dans le conge de provision, d'où on peut le mettre directement en bouteilles.

Les chausses sont en molleton et ne sont pas comprises dans les prix ci-dessous.

PRIX

Capacité	50	75	100	150	200	250	300	350
Sans les chausses	**180** »	**250** »	**280** »	**350** »	**480** »	**510** »	**550** »	**600** »
Nombre de chausses	3	4	5	6	8	9	10	12
Chausse (la pièce)	**3** »	**3 25**	**3 75**	**4** »	**4 25**	**4 40**	**4 60**	**5** »
Emballage	**13** »	**16** »	**18** »	**22** »	**26** »	**30** »	**34** »	**38** »

FILTRE BRÉHIER
Avec diaphragmes mobiles superposés

377



L'avantage de ce filtre, sur le précédent, c'est qu'il permet deux ou trois filtrages successifs sans évaporation, et que le conge peut s'emplir sans crainte de dégarnir le papier des chausses.

La cuvette de distribution peut, à volonté, s'adapter sur des conges de différentes grandeurs.

Il convient surtout pour les liqueurs ou autres liquides qui demandent à être passés plusieurs fois. Sa préparation est aussi simple que pour les autres systèmes. Il suffit de mêler le papier dans une première quantité de liqueur à filtrer, pour faire ce qu'on appelle la chausse. Il sert, avec un simple diaphragme, au filtrage des sirops à chaud sortant de la bassine.

PRIX de la Cuvette seule, d'après sa capacité totale, avec 2 poches en molleton

Litres	50	75	100	125	150	175	200
	100 »	**115** »	**135** »	**160** »	**185** »	**210** »	**250** »

Voir Conditions générales page 2

FILTRE CONTINU SOUS PRESSION

Perfectionné et à très grande surface filtrante

Complet : 180f



374

Ce filtre permet de filtrer de grandes quantités de liqueurs ou spiritueux à l'abri de l'air, sans main-d'œuvre et rapidement. Il suffit de bien le préparer et amorcer, et il fonctionne seul jusqu'à épuisement de la quantité à filtrer.

Sa mise en marche est simple : il suffit d'introduire par l'ouverture une quantité de pâte de papier-filtre, préparée dans la liqueur à filtrer, pour enduire d'une bonne couche la poche intérieure. On soutire la liqueur, qu'on repasse jusqu'à ce qu'elle sorte claire. On met alors le filtre en communication avec les réservoirs de distribution et de réception par des tuyaux flexibles, et l'opération continue seule.

CONGE A TRANCHER

FERMETURE HYDRAULIQUE

Système E. BRÉHIER et Cie



364

Cet appareil permet d'effectuer le tranchage des liqueurs, qui a pour but d'augmenter la qualité des produits nouveaux, en leur donnant l'apparence du vieillissement. Le chauffage se fait par serpentin de vapeur. Un reniflard de sûreté évite les déformations lors du refroidissement. Notre joint hydraulique a pour but de rendre la fermeture simple et rapide, tout en évitant les pertes d'alcool, à cause de son herméticité.

Capacité en litres....	50	80	120	170	220	270	320	430	530
Prix avec thermomètre, serpentin, reniflard, etc.	125f	160f	205f	260f	315f	375f	440f	500f	560f

Voir les Conges à fabrication, page 34

Voir Conditions générales page 2

ARMOIRE A CONSERVES

PRIX

SANS SOCLE NI CORNICHE

d'après la contenance en bouteilles d'un litre

50 litres	.....	**180** fr.
100 —	.....	**280**
150 —	.....	**375**
200 —	.....	**480**
250 —	.....	**585**
300 —	.....	**690**



PRIX

AVEC SOCLE ET CORNICHE

d'après la contenance en bouteilles d'un litre

50 litres	.....	**200** fr.
100 —	.....	**310**
150 —	.....	**410**
200 —	.....	**520**
250 —	.....	**635**
300 —	.....	**745**

Pour armoire sans vis ni plateau de serrage, réduction de 40 fr. par vis

Ces armoires ou étuves, construites en tôle, sont destinées à détruire par la chaleur, au moyen de la vapeur, les ferments qui existent dans certains produits alimentaires. Elles sont surtout employées pour les conserves de fruits ou jus de fruits que l'on met soit en flacons ou en boîtes de fer-blanc.

Les rayons sont des grilles perforées pour mieux répartir et diviser la chaleur.

Un système de diviseur-répartisseur de vapeur du système Bréhier, breveté s. g. d. g., répartissant uniformément au même instant la vapeur dans toutes les parties de l'armoire, donne une cuisson égale à chaque boîte ou flacon et pour ces derniers évite la casse produite par le contact de la vapeur sur le verre.

Une vis avec plateau de serrage à la partie supérieure permet de fixer les bouteilles et **évite le ficelage des bouchons.**

La fermeture des portes se fait par un système à pression progressive très simple et très pratique et l'étanchéité se fait à l'aide d'un caoutchouc.

Elles se font à un ou deux compartiments, suivant les grandeurs, et un thermomètre placé sur chaque porte indique la température intérieure.

CHAUDIÈRE A BASSE PRESSION

dite à petite vapeur

OU BOUILLEUR

Ces Chaudières sont destinées au chauffage des armoires dans les maisons n'ayant pas la vapeur. Elles sont munies des appareils de sûreté réglementaires : soupapes, niveau, robinet de vidage et entonnoir d'emplissage.

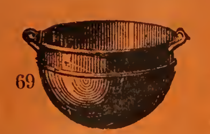
Elles sont éprouvées et timbrées par le service des mines.

Pour armoire de......	50	100	150	200	250	300
PRIX sans fourneau....	**160**	**170**	**210**	**250**	**300**	**360**
Fourneau en tôle et retour de flamme	**85**	**110**	**130**	**160**		



Voir Conditions générales page 2

BASSINES A FEU NU



Bassine « Cul-de-Poule » dite à blancs d'œufs avec panache





Bassine à fond plat et panache dite « à sirop »

Bassine à Caramel
cuivre fort et fond renforcé
2 fr. 90 le kil. et au-dessus

Se fait avec fourneau mobile en tôle et avec ou sans système à renversement.



Bassine double à soupape



Bassine double à bain-marie

Toutes ces bassines sont en cuivre rouge non étamé; sur demande spéciale nous pouvons les étamer ou **argenter**. Elles peuvent être montées sur fourneau à chauffage quelconque comme pour les alambics à feu nu (voir page 4).

Ces diverses bassines servent à la fabrication des sirops, extraits, pâtes de gomme, etc.

Pour la bassine dite à **sirop**, le fond est brasé et plus fort que la hausse.

La *bassine à soupape* a pour but de suppléer au défaut de vapeur dans les petites installations. Elle s'applique à l'évaporation des produits qui nécessitent une température régulière et légèrement plus élevée que la température d'ébullition de l'eau, tels que les pâtes de gomme. Elle peut en outre fonctionner comme simple bassine à bain-marie.

CAPACITÉ	BASSINE Cul-de-Poule à panache	BASSINE demi-ronde	BASSINE à sirops	BASSINE à bain-marie	Petit MÉLANGEUR mécanique pour les évaporations et mélanges	BASSINE à soupape	ÉTAMAGE
5 lit.	14 fr.		17 fr.	34 fr.			1f 50
8	16		20	42			1 75
10	19		22	50		85 fr.	2 »
15	22	30 fr.	25	65	50 fr.	110	2 25
20	28	35	35	82	65	130	2 50
25	33	38	39	93	70	142	3 »
30	38	40	40	105	75	155	3 50
35	40	42	45	120	80	165	3 75
40	45	45	50	130	85	175	4 »
45	50	48	55	138	90	190	4 25
50	55	50	60	145	95	210	4 50
55	60	55	65	152	100	225	4 75
60	65	60	70	160	105	235	5 »
70	75	70	80	175	115	260	5 50
80		83	90			285	6 »
100		100	100			330	7 »
125		120	110				8 »
150		140	130				9 »
200		150	175				10 »

Voir page 31 les bassines à vapeur

BASSINES A VAPEUR

Voir page 30 les bassines à feu nu

Bassine simple à double fond



Cette Bassine est en cuivre avec double fond en fonte portant deux **piètements en bronze** pour entrée et sortie de vapeur, robinet de vidange coudé et **entretoise** de vidage en bronze à **serrage extérieur indépendant** (de notre système).

Une échelle graduée en cuivre permet de jauger les produits.

L'installation de cette bassine peut être faite soit sur table en fonte à 4 pieds, soit sans table sur 3 pieds. Mais la table est plus commode et donne plus d'assise à l'appareil.

Ces appareils sont étamés sur demande.

	Capacité	25	30	50	75	100	125	150	200	300	400	500	600	700
PRIX	Bassine	**100**	**120**	**180**	**250**	**280**	**315**	**360**	**425**	**560**	**630**	**730**	**840**	**950**
	3 pieds fonte	21	21	21	25	25	25	25	36	36	45	45	45	45
	Table avec pieds	50	52	55	60	65	65	70	80	100	110	120	130	140
	Emballage	9	10	12	15	20	22	25	28	32	38	42	45	50

Pour ensemble de plusieurs bassines, prix sur demande

Bassine à vapeur basculante



Le but de cette bassine est de faciliter le vidage des matières épaisses qui ne peuvent se vider par robinet.

Ces bassines sont montées à tourillons sur pieds en fonte, chaque pied a une large embase par laquelle il doit être solidement fixé au sol.

L'entrée de vapeur se fait par un des tourillons et le retour par le tourillon opposé. (Indiquer le côté de l'entrée en commandant.)

La *suppression de tout organe délicat* dans notre système de basculement le rend très pratique et moins dispendieux que tout autre.

	Capacité		25	30	50	75	100	125	150	200	300	400	500
PRIX	Bassine à bec	fond embouti	**255**	**270**	**320**	**380**	**440**	**500**	**560**	**680**	**900**	**1025**	**1120**
		fond plat	**280**	**310**	**370**	**440**	**510**	**580**	**650**	**780**	**1010**	**1140**	**1250**
	— à bavette	fond embouti	**250**	**265**	**315**	**375**	**432**	**492**	**552**	**671**	**891**	**1015**	**1090**
		fond plat	**275**	**305**	**365**	**435**	**502**	**572**	**642**	**771**	**1000**	**1130**	**1240**
	Emballage		14	17	17	20	22	25	28	33	34	42	45

Ces prix comprennent les pieds avec le système basculant

Tous nos doubles fonds sont munis de diviseurs de notre système répartissant uniformément la chaleur

Voir Conditions générales page 2

APPAREILS BRÉHIER

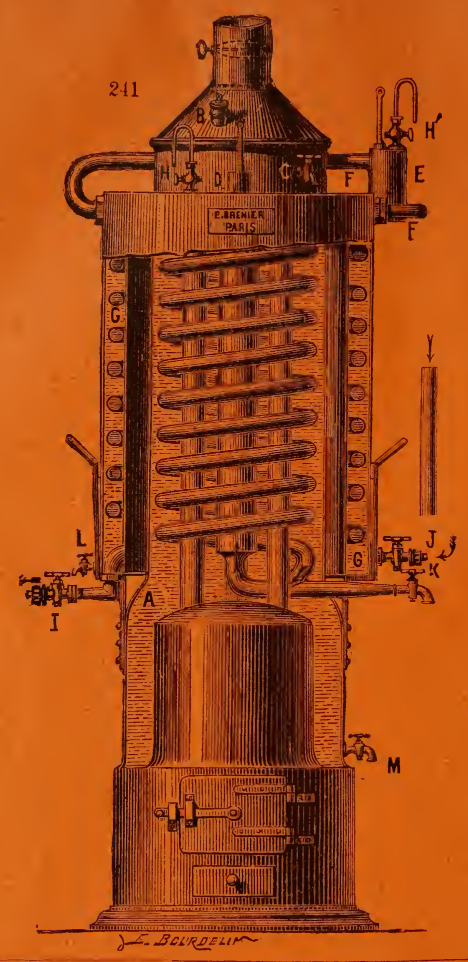
POUR LA

PASTEURISATION DES VINS

CHAUFFAGE
et
REFROIDISSEMENT
rationnels
à bain - marie

Le vin est chauffé uniformément dans toutes ses parties

Se chauffe à toute espèce de combustible au gaz et à la vapeur



CONSTRUCTION
simple

ENTRETIEN
facile

Tous les conduits où circule le vin sont en étain fin

Le fourneau en tôle forte est fait suivant le mode de chauffage adopté

Le chauffage à vapeur peut exister avec n'importe lequel des autres

PETIT APPAREIL D'ESSAI

Chauffant à l'alcool
Pouvant aussi chauffer sur un fourneau quelconque
105 fr.



Le même disposé avec fourneau à gaz pouvant se démonter
115 fr.

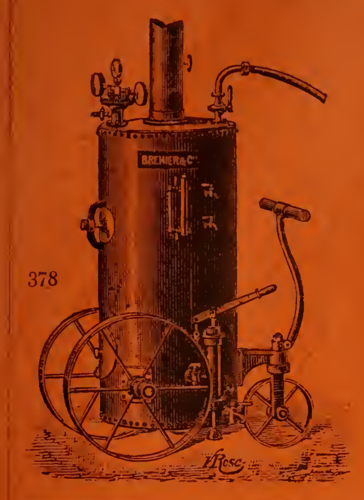
Coffret à poignée pour le transport : 16 fr.

Envoi sur demande du Catalogue spécial

Voir Conditions générales page 2

APPAREILS POUR ÉCHAUDAGE DES FUTS
PAR L'EAU & LA VAPEUR

378



GÉNÉRATEURS

FIXES ET MOBILES

pour Échaudage

DES

FOUDRES

ET DES

FUTAILLES

dans les Chais et Magasins

91



TUYAUX en MÉTAL flexibles pour vapeur et TUYAUX en CAOUTCHOUC à spirale

ECHAUDEUR Portatif

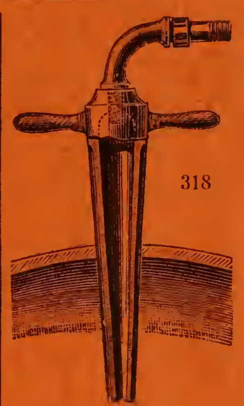
A EAU CHAUDE

Se fait aussi pour vapeur à basse pression

243



318



INJECTEUR

en Bronze

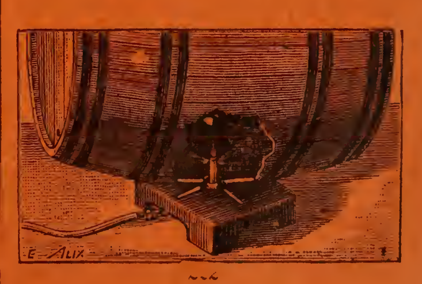
pour

INJECTION

de vapeur

dans

les foudres

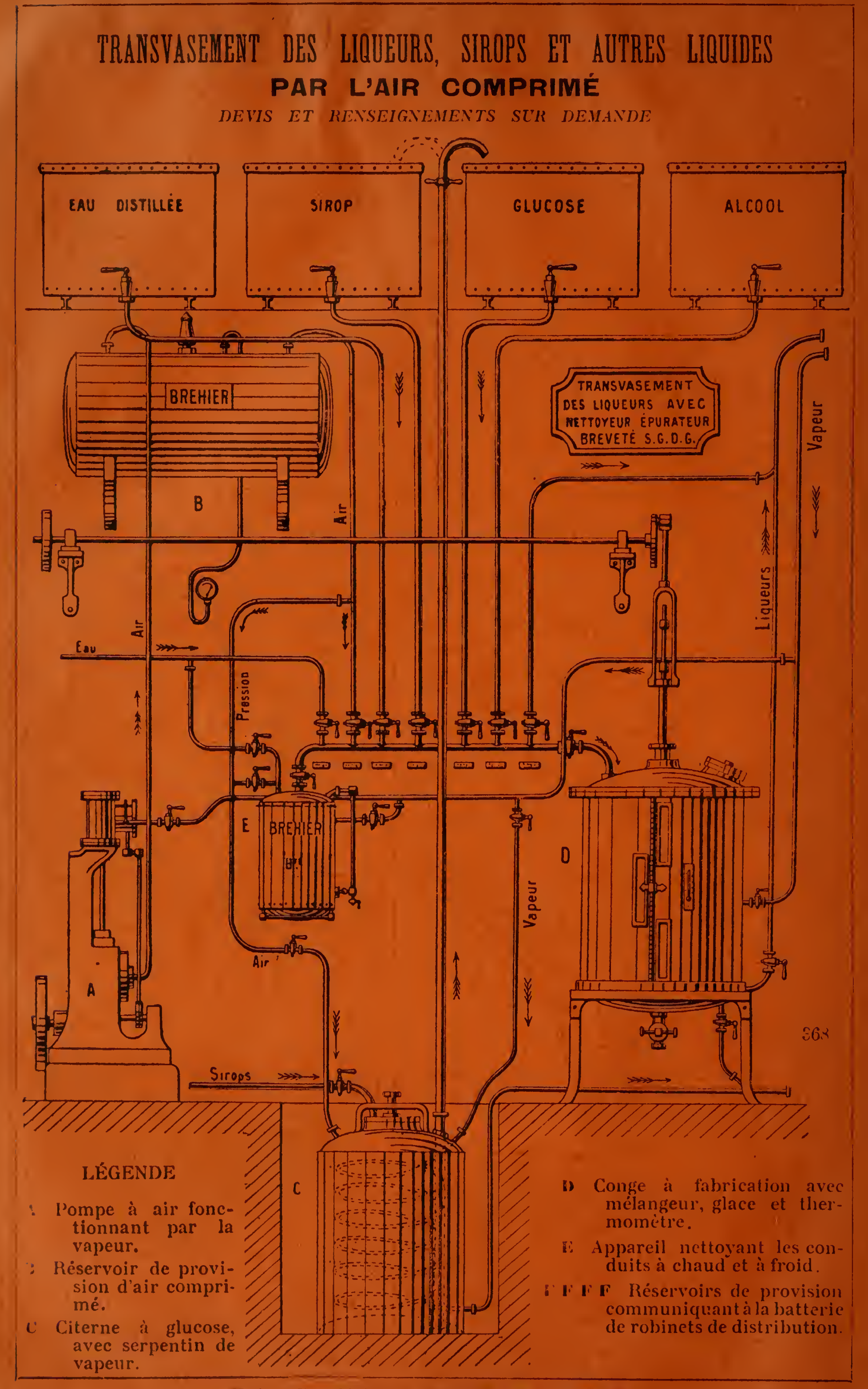


SABOT mobile en fonte

pour échaudage des fûts par la vapeur

Envoi sur demande du Catalogue spécial

Voir Conditions générales page 2



Voir Conditions générales page 2

292



CHAUDIÈRE VERTICALE A TUBES DE CIRCULATION

Système E. BRÉHIER

DITE INEXPLOSIBLE ET A VAPORISATION RAPIDE

SURFACE de chauffe	PRIX de la chaudière (1)	PRIX de l'enveloppe en tôle (2)	PRIX de l'emballage (3)	DIAMÈTRE de la chaudière (4)	HAUTEUR de la chaudière	INJECTEUR avec bâche et les tuyaux	BOUTEILLE alimentaire et les tuyaux
0m75	570 f.	85 f.	15 f.	0m45	0m96	80 f.	95 f.
1 10	720	90	16	0 50	1 »	90	100
1 50	765	95	18	0 55	1 07	90	105
2 »	815	110	20	0 60	1 10	95	110
2 70	900	120	25	0 65	1 38	95	125
3 30	1.150	140	30	0 75	1 53	100	160
4 40	1.390	150	35	0 80	1 65	100	170
5 20	1.475	160	40	0 85	1 70	110	190
6 25	1.575	190	45	0 90	1 90	110	225
7 50	1 850	210	50	0 95	2 10	120	250
9 60	2.200	240	55	0 98	2 25	130	260
11 50	2.500	280	60	1 »	2 32	140	280
13 50	2.980	320	65	1 05	2 43	150	320
16 50	3.300	360	70	1 20	2 43	160	380
21 »	4.100	410	75	1 35	2 50	175	440
25 »	4.900	460	85	1 35		200	500

(1) Le prix de la chaudière comprend tous les appareils de sûreté.

(2) L'enveloppe est en tôle avec cercles en cuivre jaune et remplissage en feutre.

(3) L'emballage n'est que pour tous les accessoires et l'enveloppe calorifuge.

(4) Les mesures indiquées sont celles de la chaudière nue : il faut tenir compte, pour l'emplacement de la saillie des accessoires, enveloppe, robinets, appareil alimentaire, etc.

De toutes les chaudières à vapeur verticales, celles à tubes de circulation et à vaporisation rapide sont les plus employées, elles doivent aussi leur succès à la facilité de leur entretien et du démontage des tubes, ce qui permet de les remplacer en quelques heures dans le cas d'usure ou de nettoyage.

Dans cette chaudière l'entretien est simplifié par la réduction du nombre des joints; tous les appareils de sûreté exigés par la loi : 2 soupapes, 1 manomètre, 2 robinets de jauge et les 2 robinets de niveau d'eau, ne font que 2 joints sur la chaudière, et forment un groupe qui laisse en plus 3 orifices de distribution.

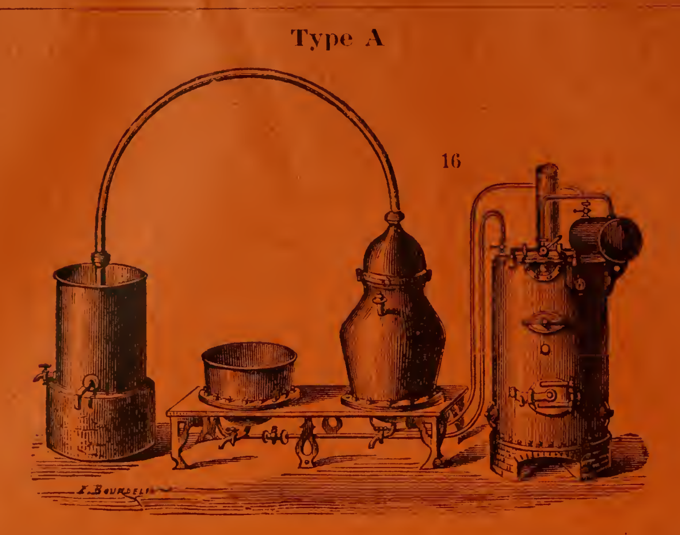
Pour les industries où la vapeur est employée comme chauffage, nous conseillons l'**alimentation par la bouteille,** parce que c'est le seul mode permettant la réintégradion à la chaudière à **100 degrés** de l'eau provenant de la condensation de la vapeur qui a chauffé les appareils, laquelle ayant été distillée ne fait plus de **dépôt calcaire** toujours nuisible au métal.

L'**Injecteur**, outre l'inconvénient de rater quelquefois, ne peut alimenter qu'avec de l'eau à **10 ou 15 degrés** au plus.

Voir Conditions générales page 2

ENSEMBLE D'APPAREILS A VAPEUR
POUR LABORATOIRES

Type A



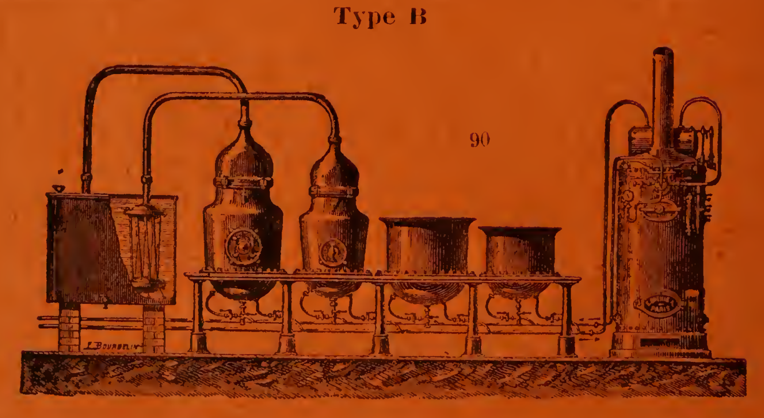
Types simples avec chaudière à vapeur nue, sans **enveloppe calorifuge**, sans **réservoir de retour** et sans aucune **moulure**.

Les joints des double-fonds sont en saillie.

Le type B ci-dessous possède un **socle en fonte** sous la chaudière et un condenseur à tubes **démontable** (page 17).

Les alambics sont munis d'un tampon de décharge.

Type B



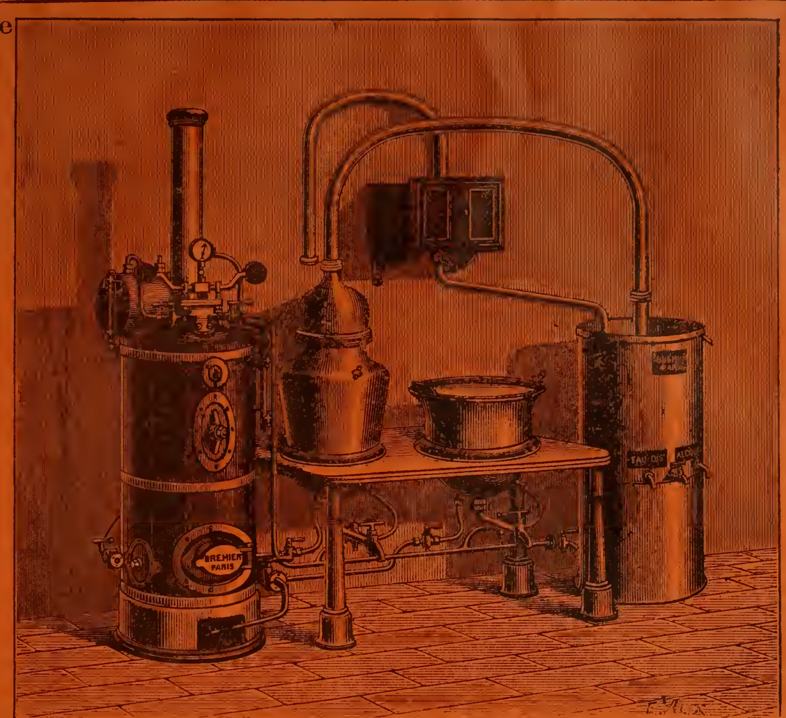
Les **simplifications** que nous avons apportés dans le **mode de montage** de ces appareils avec **joints métalliques rodés** et les raccords en bronze avec **vissage extérieur** permettent de les installer en quelques heures et rend leur **entretien presque nul**.

Les entretoises de vidange, **de notre système**, sont en bronze à serrage indépendant et **extérieur**.

La vapeur entre dans le double fond par un **répartisseur spécial** qui la divise uniformément.

Les réfrigérants de tous nos laboratoires peuvent être munis de notre **séparateur des flegmes** (page 18), fonctionnant à volonté **sans démontage**, ainsi que des récipients de distillation (pages 20 et 21) et du récipient de **retour en vase clos** de notre système (page 37, type D).

Type C

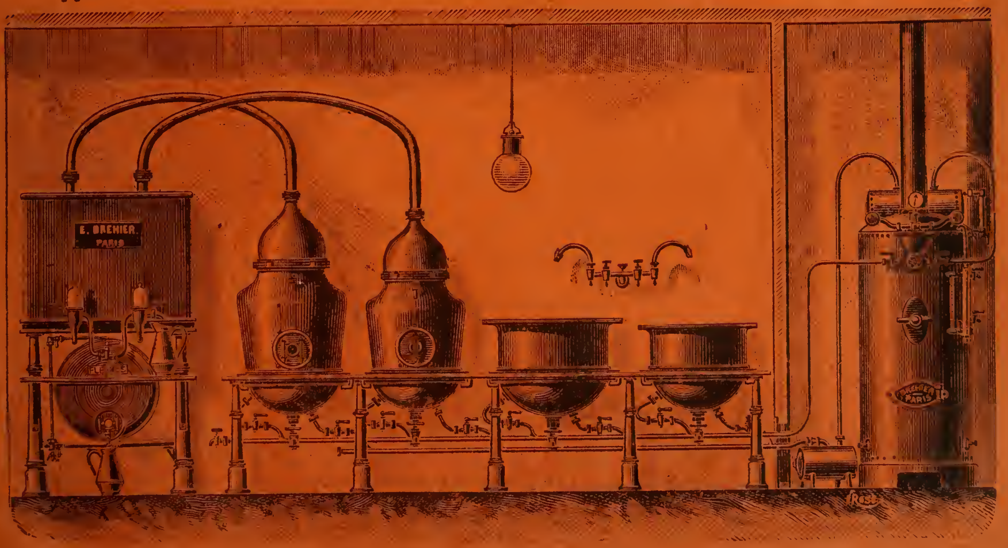


337

La chaudière est garnie en tôle et feutre, cerclée de cuivre. Une moulure au bas des appareils cache les boulons et facilite le nettoyage. La table est moulurée sur le devant et sur les côtés. Le réfrigérant possède deux serpentins, dont un spécial à l'eau distillée. Une étuve à double paroi est chauffée par la chaleur de l'eau de la distillation, qui y passe avant d'arriver au serpentin.

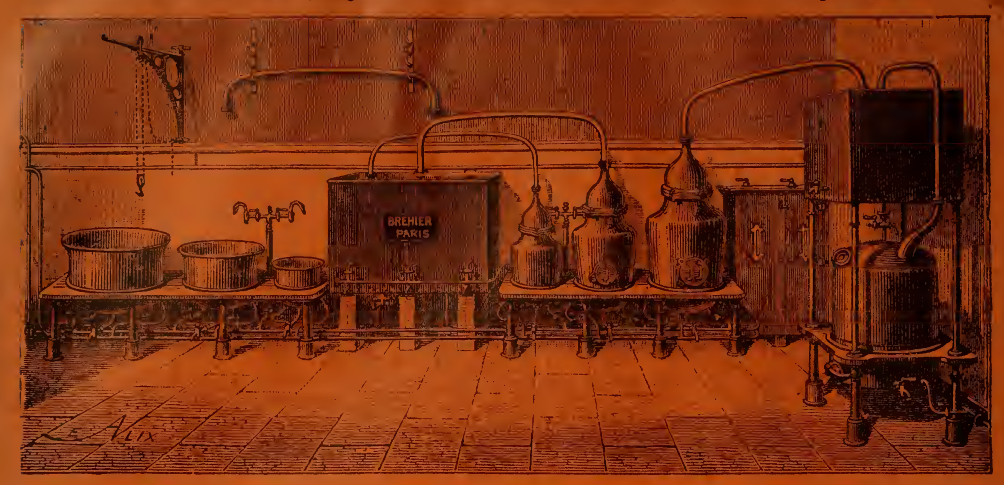
Type D

Avec chaudière verticale dans un local contigu au laboratoire. Dans cette installation le réfrigérant est élevé pour loger en dessous un récipient des flegmes, permettant de les recueillir à chaque opération. — La chaudière est alimentée par le réemploi des **vapeurs condensées en vase clos** de notre système, permettant la réintégration complete à la chaudière et à 100 degrés de la condensation, sans ralentir la marche des appareils, d'où **économie de temps et de combustible.**



370

Voir Conditions générales page 2



Type E

Avec réfrigérant au milieu, armoire à conserve et colorateur à absinthe. Le réfrigérant possède une distribution d'eau pour chaque serpentin avec robinet placé sur le devant. Il y a une colonne de distribution d'eau aux bassines. Les joints des double-fonds sont enclavés dans la table et couverts par un couvre-joint, qui orne et facilite le nettoyage.

Dans cet ensemble, la vapeur vient d'un générateur placé dans un autre local.

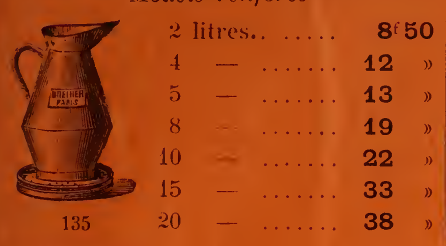
Type F

Les appareils sont portés par des colonnes afin de n'occuper que leur place respective, la table prenant toujours plus de saillie. La chaudière, pour occuper également peu de place, est d'un type à vaporisateur carré et tubulaire, produisant de grandes quantités de vapeur dans un espace restreint. Le réfrigérant possédé pour chaque serpentin un récipient de provision recevant le produit fabriqué et permettant de l'envoyer par la pression dans les magasins.

Voir Conditions générales page 2

ACCESSOIRES DE LABORATOIRE

BROCS en cuivre étamé
Modèle renforcé



135

2 litres..	8f50	
4 —	12	»
5 —	13	»
8 —	19	»
10 —	22	»
15 —	33	»
20 —	38	»

CUVETTE ou dessous de broc
avec grille en cuivre étamé
Une seule grandeur.......... **18** fr.

MESUREUR BRÉHIER

pour la vérification des bouteilles et des litres.

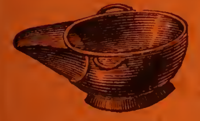
S'adaptant à volonté tous les réservoirs.

En cuivre... **30** fr.


38

DÉCALITRE poinçonné en cuivre étamé, **22** fr.; 1/2 décalitre, **19** fr.
Les mêmes en fer-blanc, cerclés, moitié prix
Série de **MESURES contrôlées**, du centilitre au litre, en étain, **12** fr.

BASSINES à bec
DITE VERSOIR


77

12 litres.....	30 fr.	
15 —	33	»
18 —	36	»
20 —	40	»

Étamage **2** fr en plus

POCHONS cuivre étamé
AVEC PLAT


76

2 litres......	14 fr.	
3 —	16	»
4 —	18	»
5 —	20	»

POÊLONS à bec		CASSINS
1/2 litre ..	7 fr.	6 fr.
1 — ..	8 »	7 »
1 1/2 — ..	9 »	8 »
2 — ..	11 »	9 »
3 — ..	13 »	11 »
4 — ..	15 »	13 »
5 — ..	17 »	16 »

74

75

ECUMOIRS
Cuivre forgé, à douille pr manche bois. De **6** à **12** fr.

SPATULES
cuivre forgé et renforcé,
Depuis **3** f. avec douille pr manche bois.

POMPES
aspirantes et foulantes de tous systèmes

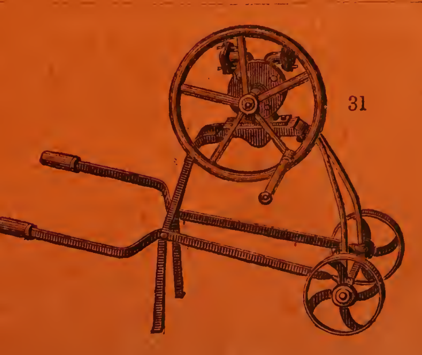
TUYAUX CAOUTCHOUC
A spirale, pour aspiration
depuis **8** fr. le mètre

Sans spirale, pour refoulement
depuis **4** fr.

TUBE plongeur
en cuivre étamé
de **12** à **20** fr.

COUDE déverseur
de **4** à **8** fr.

LANCE d'arrosage
depuis **8** fr.


31

POMPES Rotatives

DÉBIT à l'heure	PRIX sans chariot	PRIX avec chariot
2.000l	155f	200f
3.000	175	220
4.500	230	290
7.000	320	370

Voir Conditions générales page 2

RINÇOIRS A BOUTEILLES

Tôle noire ou galvanisée

Se font avec ou sans séparation
avec ou sans chauffage à vapeur

129



COFFRES EN TOLE

pour Combustible, Sciure, Grains, etc.

143



RÉSERVOIRS A ALCOOL, HUILE, ESSENCE, ETC.

avec tampon et robinet de vidange, tube de niveau, échelle graduée

174

RECTANGULAIRES

ET

CYLINDRIQUES



Voir

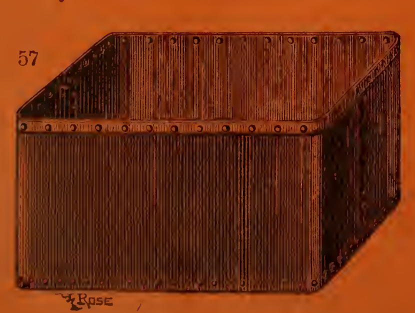
Tableau

ci-contre

RÉSERVOIRS A EAU

De toutes formes et de toutes dimensions

57



Tôle noire
galvanisée
ou étamée

Aux 100 kilos
suivant
les cours

290



Prix sur demande, suivant dimensions

Voir Conditions générales page 2

RÉSERVOIRS EN TOLE FORTE POUR ALCOOL, HUILE, ESSENCE, ETC.

CYLINDRIQUES						RECTANGULAIRES					
Capacité en litres	Diamètre	Hauteur	Epaisseur Hausse	Epaisseur Fond	Poids approximatif	Longueur	Largeur	Hauteur	Epaisseur Hausse	Epaisseur Fond	Poids approximatif
			MILLIM.	MILLIM.					MILLIM.	MILLIM.	
100	0m45	0m65	2 1/2	3	30 k	0m50	0m40	0m50	2 1/2	3	40 k
150	0 50	0 80	2 3/4	»	40	0 50	0 60	0 50	3	3	48
200	0 51	1 »	3	3	55	0 80	0 50	0 50	3	3	70
250	0 625	0 80	3	3	60	0 80	0 50	0 65	»	»	80
300	0 625	1 »	3	3	75	0 75	0 50	0 80	»	»	90
350	0 68	1 »	3	3 1/2	90	0 82	0 52	0 82	»	»	100
400	0 68	1 10	»	»	95	0 82	0 62	0 80	»	»	115
500	0 80	1 »	»	»	105	1 02	0 52	1 »	»	3 1/2	135
600	0 72	1 50	»	»	125	1 02	0 62	1 »	»	»	140
700	0 94	1 02	»	»	130	1 02	0 72	1 »	»	»	150
800	0 94	1 20	»	»	145	1 02	0 82	1 »	»	»	200
900	1 »	1 20	»	4	190	1 02	0 82	1 10	»	»	220
1.000	1 03	1 20	»	»	170	1 »	0 85	1 20	»	»	250
1.200	1 10	1 30	»	»	210	1 10	1 »	1 10	»	»	280
1.500	1 22	1 32	»	4 1/2	250	1 30	1 »	1 20	»	4	330
2.000	1 32	1 52	»	»	350	1 50	1 10	1 30	3 1/2	»	400
3.000	1 40	2 »	3 1/2	»	450	1 50	1 40	1 50	»	»	500
4.000	1 56	2 10	»	»	675	1 50	1 40	1 95	4	»	760
5.000	1 75	2 10	4	5	800	1 53	1 53	1 95	»	»	800
6.000	1 88	2 20	»	»	900	1 90	1 50	2 15	»	»	960
7.000	2 02	2 20	»	»	1.000	2 »	1 50	2 35	»	5	1.080
8.000	2 12	2 30	»	»	1.100	2 10	1 52	2 55	4 1/2	»	1.300
10 000	2 30	2 45	5	5 1/2	1.250	2 30	1 80	2 50	»	»	1.500
12.000	2 45	2 55	»	»	1.350	2 40	2 »	2 55	»	»	1.700
15.000	2 53	3 »	»	»	1.650	2 56	2 33	2 55	»	»	2.100
20.000	2 92	3 »	»	»	1.975	3 »	2 35	2 95	5	5	2.700

N. B. — Les poids indiqués sont donnés à titre de renseignements et ne sont pas garantis.

Les dimensions et épaisseurs des tôles sont étudiées pour des réservoirs à **alcools**, **huiles**, **essences** ou autres produits fluides. Ils ont un dessus rivé et demandent un **niveau indicateur** avec règle graduée. La hauteur est calculée pour que les divisions et chiffres ne soient pas trop rapprochés.

Les **réservoirs à eau**, à capacité égale, sont plus larges et moins hauts, et, n'ayant pas de dessus rivé, sont sensiblement plus légers, conséquemment d'un **prix inférieur.**

En général, toutes les dimensions indiquées peuvent être modifiées, suivant les exigences des locaux.

Les dimensions supérieures à 3 mètres ne peuvent être transportées par chemin de fer et nécessitent le rivetage sur place.

PRIX

Au dessous de 200 kilos, prix à la pièce.

De 200 à 300 kilos, majoration sur le prix de base : **11** fr.

De 301 à 500 kilos : **6** fr.

De 501 à 800 kilos : **5** fr.

De 801 à 1.000 kilos : **4** fr.

De 1.001 à 3.000 kilos : **3** fr.

De 3.001 kilos et au-dessus, au prix de base des réservoirs à alcool, variant, suivant les cours, de **40** à **50** fr. les 100 kilos.

Les réservoirs à eau sont de **5** fr. de moins par 100 kilos.

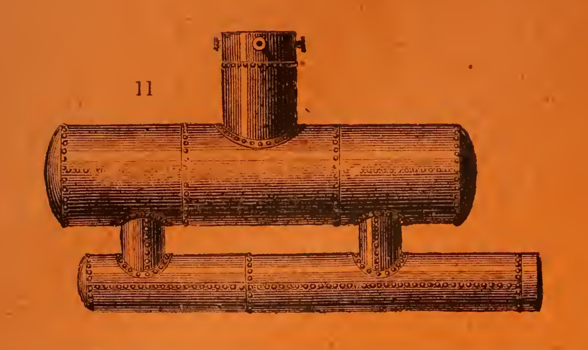
Galvanisation : de **15** à **18** fr. en plus.

Les accessoires des bacs à alcool sont : **Robinet de niveau, Echelle graduée, Bouchon à vis, Robinet d'air** *et* **Robinet de vidange.** (Prix en plus).

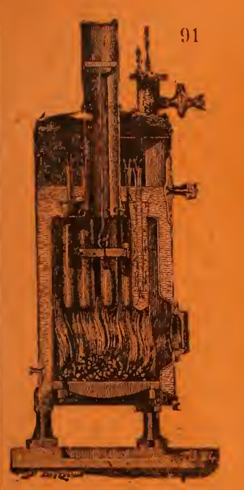
Voir Conditions générales page 2

CHAUDIÈRES A VAPEUR

TYPES DIVERS





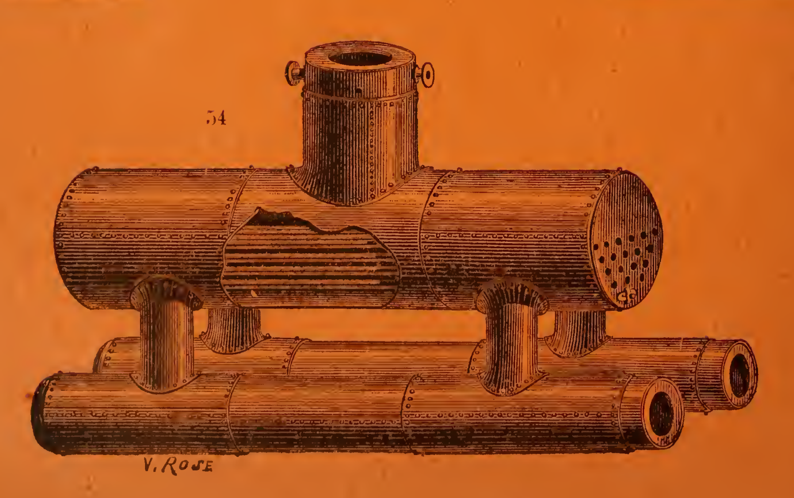


PRIX et DEVIS

sur demande

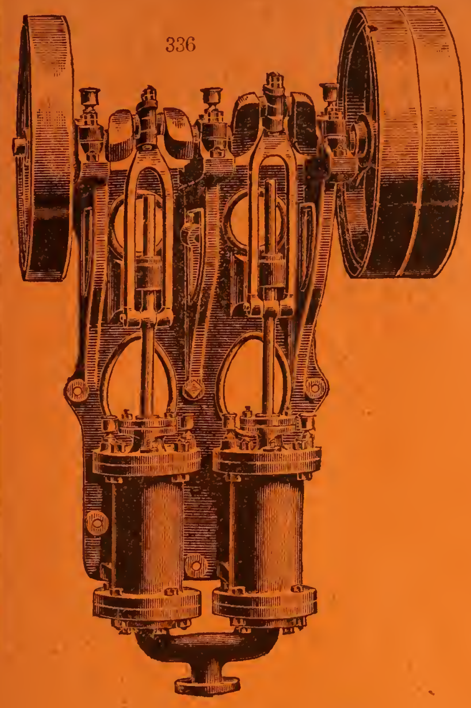




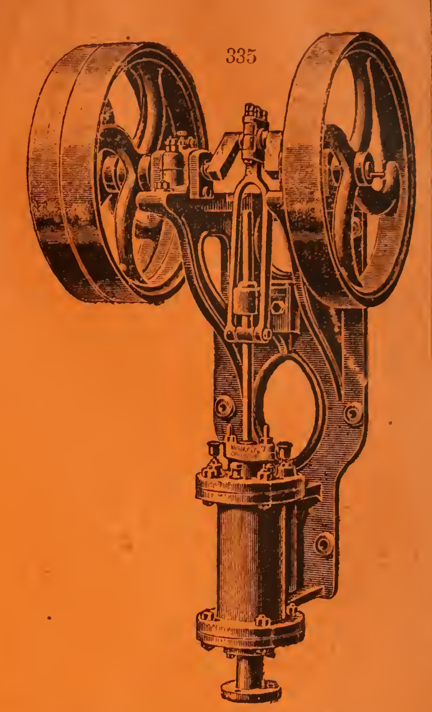


Voir Conditions générales page 2

COMPRESSEURS D'AIR & POMPES A VIDE



Pompe à vide a double effet



Compresseur d'air à simple effet

Ces machines sont faites pour fonctionner verticalement. Elles peuvent être fixées contre un mur ou un support quelconque.

Leur construction est très soignée.

Elles sont caractérisées par la simplicité de leurs organes, ce qui permet de leur garantir un parfait fonctionnement.

Prix et Renseignements sur demande

Pour *Pompes à vide,* indiquer : 1° Degré du vide.
2° Volume à vider.

Pour *Compresseurs d'air* — 1° Pression à obtenir.
2° Volume du récipient.

Voir page suivante le Compresseur à double effet

Pour les appareils à cuire ou concentrer dans le vide, employés dans la grande industrie, voir le catalogue spécial

COMPRESSEURS D'AIR & POMPES A VIDE

à double effet et action directe

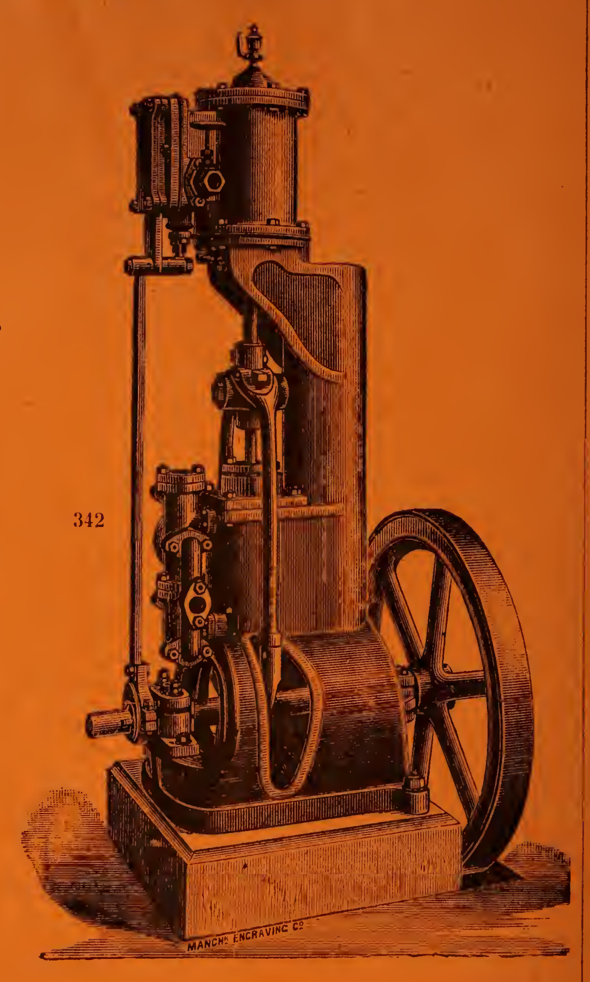
Circulation d'eau autour du cylindre à air

—

MARCHE RÉGULIÈRE

—

Dimensions restreintes



342

Cet appareil étant muni de son cylindre à vapeur peut être installé dans toute usine ou laboratoire ne disposant pas de force motrice; il peut même, dans certains cas, servir lui-même de petit moteur pour actionner diverses machines n'exigeant pas une force trop considérable ; il suffit pour cela de placer une courroie de commande sur le volant du compresseur.

Le cylindre à vapeur, ayant une section un peu plus grande que le cylindre à air, permet, avec de la vapeur à 4 kil. de pression, de comprimer l'air à 6.

Nous construisons un petit modèle fonctionnant à bras, avec volant pour les petites installations.

Prix et Renseignements sur demande

Voir Conditions générales page 2